



Randenrisotto mit Baumnuss-Cremolata



Zutaten für 4 Personen:

Randenrisotto:

- Olivenöl
- 1 Zwiebel, gehackt
- 1 Knoblauch, gehackt
- 350g rohe Rande, in sehr kleinen Würfeln
- 280g Risottoreis, z.B. Vialone, Arborio
- 2 dl Rotwein oder Gemüsebouillon
- 7,5 dl Gemüsebouillon
- 50 g Mandelmus
- 2-3 El Hefeflocken
- Pfeffer

Zubereitung Randenrisotto

1. Zwiebel, Rande, Knoblauch und Reis in der Butter glasig dünsten.
2. Mit Rotwein ablöschen. Bouillon nach und nach zum Reis giessen.
3. Bei kleiner Hitze 20-25 Minuten kochen, oft umrühren.
4. Mit Mandelmus und Hefeflocken verfeinern, abschmecken.

Zubereitung Cremolata

- 50 g Baumnusskerne
- 1 Bund Petersilieglattblättrig
- abgeriebene Schale von 1 Zitrone
- 200 g Vegi-Block Feta-Style

Für die Cremolata die Baumnusskerne in einer trockenen Pfanne ohne Fett leicht rösten. Auf einen Teller geben und abkühlen lassen. Dann mittelfein hacken.

Die Petersilie fein hacken. Mit der Zitronenschale und den Baumnüssen in eine Schüssel geben. Den Feta fein zerbröseln und beifügen. Alles vorsichtig mischen.

Tipp: Passende Weine

Zu Curry-Gerichten passt immer ein kräftiger und säurehaltiger Weisswein. Wir empfehlen den Rauschling von der Winzerfamilie Strasser-Besson. Wenn Rotwein, dann eher ein Weinstil mit weniger Tannin und einer frischen Säure. Unsere Empfehlung ebenfalls vom Demeter-Weingut Strasser-Besson, der Pinot Noir Albi, ein schlanker und typischer Pinot mit einer bestechenden Fruchtigkeit.

Bezugsquelle: kerngruen, natürlich, nachhaltig, fair. www.kerngruen.ch