



Ein Rezept vom
Sternkoch
Pascal Steffen



Rapunzel Risotto

mit Ziegenquark und Lavendelbeigen



30 Min. / 2-3 Portionen

Zutaten:

Risotto

- 3 EL Olivenöl
- 50 g Zwiebeln, feingeschnitten
- 1 kl. Knoblauchzeh, geraffelt
- 200 g RAPUNZEL Risotto
- 0,8 dl Apfelwein oder Cidre
- 6 dl Gemüsefond
- 150 g Ziegenquark

Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Lavendelhonig

- 0,6 dl Wasser
- 2 EL Rohrzucker
- 1 TL Sonnentor Lavendelblüten, getrocknet

Feigen

- 2 Stk. Feigen, frisch

Zubereitung:

... für den Risotto

Olivenöl erwärmen, Zwiebeln und anschliessend den Knoblauch dünsten. Den Risottoreis begeben, weiter dünsten bis das Korn glasig wird. Leicht salzen und mit dem Apfelwein ablöschen. Komplett einreduzieren lassen und mit einem Teil des Gemüsefonds auffüllen. Bei mittlerer Hitze und unter ständigem Rühren den restlichen Gemüsefond nach und nach dazugeben und das Risotto fertig garen. Zum Schluss mit dem Quark, Pfeffer und Salz fertig machen.

... für den Lavendelhonig

Wasser mit dem Zucker aufkochen, die Blüten beigeben, ca. 10 Minuten ziehen lassen und abpassieren.

... für die Feigen

Die Feigen in gewünschte Form schneiden und in einer sehr heissen Pfanne kurz in Olivenöl anbraten. Die Feigenschnitze mit dem Lavendelhonig bestreichen und das Gesamte genussvoll anrichten.