

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 04. Februar 2021 ▪  
Vegetarische Küche mit Johann Lafer



Sarina Kuschke

**Basiliikum-Risotto mit Paprika-Apfel-Gemüse und  
Parmesanchip**

Zutaten für zwei Personen

**Für das Risotto:**

140 g Risottoreis  
40 g Blattspinat  
1 Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
1 Zitrone  
100 g Parmesan  
700 ml Gemüsefond  
100 ml halbtrockener Weißwein  
20 g Basilikum  
4 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Schalotte und Knoblauchzehe schälen und fein würfeln. Fond in einem Topf erhitzen und auf kleiner Flamme warmhalten. Einen Esslöffel Öl in einem Topf erhitzen und Schalotte und Knoblauch darin ca. 3 Minuten anschwitzen. Risottoreis hineingeben und ca. 1 Minute unter ständigem Rühren glasig anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und köcheln lassen, bis der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat. Dann etwas warmen Fond dazugeben, sodass der Reis bedeckt ist. Dann so lange rühren, bis der Fond komplett vom Reis aufgenommen wurde. Nach und nach restlichen Fond dazugeben und ca. 20 Minuten kochen bis das Risotto cremig ist, der Reis aber noch Biss hat. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. Basilikum und Spinat mit 3 Esslöffel Öl und einem Spritzer Zitronensaft fein pürieren.

Basilikum-Spinat-Masse unter das Risotto heben. Zum Schluss Parmesan reiben und das Risotto mit dem Käse verfeinern.

**Für das Paprika-Apfel-Gemüse:**

1 rote Paprikaschote  
1 gelbe Paprikaschote  
3 süßsauerliche Äpfel  
1 Zitrone  
1 Zweig Thymian  
1 Zweig Rosmarin  
4 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Beide Paprikaschoten und Äpfel waschen und trockentupfen.

Paprikaschoten und einen Apfel schälen. Von den anderen beiden Äpfeln jeweils den Deckel abschneiden und vollständig aushöhlen. Ausgehöhlte Äpfel auf ein mit Backpapier belegtes Backblech stellen und im vorgeheizten Ofen ca. 10 bis 15 Minuten weich garen.

Paprikaschoten halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien. Geschälten Apfel vierteln und vom Kerngehäuse befreien.

Paprikaschoten und Apfel in sehr kleine Stückchen schneiden. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Paprika- und Apfelstücke mit Zitronensaft beträufeln und gut vermengen. Anschließend mit Olivenöl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze anbraten.

Thymian und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und als Zweige in die Pfanne geben. Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen und gut durchschwenken. Paprika-Apfel-Gemüse im ausgehöhlten Apfel anrichten.

**Für den Parmesanchip:**

50 g Parmesan

Parmesan reiben. Geriebenen Parmesan in kleinen Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Im vorgeheizten Ofen ca. 7 bis 8 Minuten schmelzen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.