

Rehnüsschen auf Zitronenthymian-Risotto und grünem Spargel

Zubereitungszeit:

ca. 60 Minuten

Zutaten 4 Personen:

1 Rehnüsschen

Salz, Pfeffer

2 EL Öl

Risotto:

1 EL Olivenöl

2 Schalotten oder 1 Zwiebel fein gehackt

250 gr. Risottoreis

ca. 1 Weinglas Weißwein

ca. 1 lt. Gemüsebrühe

Salz, Pfeffer

Saft und Schale von 1 Zitrone

2 Hand voll Zitronenthymian

50 gr. Butter

70 gr. geriebener Parmesan

Spargel:

Pro Person 3 Stangen grüner Spargel



Zubereitung:

Rehnüsschen:

Fleisch salzen und pfeffern; in einer Pfanne mit Öl anbraten.

Die Nüsschen im Backrohr bei 120 Grad ca. 10 Minuten garen, danach die Temperatur zurückschalten auf 80 Grad und ziehen lassen, bis die Kerntemperatur 56-57 Grad beträgt.

Aus dem Rohr nehmen, in Alufolie einpacken und mind. 10 Minuten ruhen lassen.

In Scheiben schneiden und auf dem Risotto anrichten.

Zitronenthymian-Risotto:

- Gemüsebrühe in einem Topf zum Kochen bringen

- in einem zweiten Topf Zwiebel in Olivenöl auf kleiner Flamme weich schwitzen

- Risottoreis dazugeben und glasig werden lassen, Temperatur höher schalten

- mit Weißwein aufgießen und rühren bis der Wein verdampft ist

- ständig rühren, Zitronenthymian zugeben und mit 1 Schöpfer Gemüsebrühe aufgießen (immer wenn die Brühe verdampft ist, den nächsten Schöpfer Brühe nachgießen)

- Nach etwa 15-20 Minuten probieren – der Reis sollte weich sein, aber noch etwas Biss haben

- mit Salz und Pfeffer würzen, Zitronensaft und –schale unterrühren.

- Den Topf vom Herd nehmen. Butter und Parmesan untermischen und einen Deckel auflegen. Der fertige Risotto muss unbedingt noch 2 Minuten ruhen.

Spargel:

In Butter/Olivenöl in der Pfanne braten.

Weinempfehlung:

Je nach Geschmack – Weiss- oder Rotwein

Kochabend:

3. Mai 2017 / Walt the hunter