

Gorgonzola-Birnen-Risotto mit Scampis



Ein unkompliziertes Reisgericht von Isabelle Rossi aus Aspelt.

Fotos: Guy Wolff

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen. Die Scampis waschen, schälen und den Darm entfernen. Mit einem Basilikumblatt und einer halben Scheibe Parmaschinken einwickeln. Die Scampis im heißen Backofen während 10 Minuten erwärmen.

Das Olivenöl erhitzen, die Schalotten glasig dünsten, den Reis hinzugeben und mit 250 ml Gemüsebrühe ablöschen. Die Birnen schälen, das Gehäuse entfernen und das Fruchtfleisch klein würfeln. Den Gorgonzola in kleine Streifen schneiden. Die Birnenstückchen mit dem Gorgonzola unter den Reis mischen. Unter ständigem Rühren den Riesling nach und nach hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die restliche Brühe, den Sekt und den Parmesan unterrühren. Auf heißen Tellern anrichten.

Zutaten für vier Personen

6 EL Olivenöl	24 Scampis
2 Birnen	24 Basilikumblätter
2 Scheiben Gorgonzola	12 Scheiben Parmaschinken
400 g Risottoreis	6 fein gewürfelte Schalotten
500 ml Gemüsebrühe	200 g geriebener Parmesan
250 ml Riesling	
125 ml Crémant	

Weintipp

Ein echt guter Risotto wird mit Wein zubereitet – Isabelle Rossi schlägt Riesling und Crémant vor. Also sollte man den gleichen Wein oder Crémant auch zum Risotto trinken. Prost!