

Randenrisotto

mit Champagner, Ziegenkäse und Goldflocken



Zutaten für 6 Personen

- 2 Liter Geflügelfond
- 500g rohe Randen
- 4 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel
- 1 Stangensellerie
- 1 Knoblauchzehe
- 300g Carnaroli Reis
- 250ml Champagner
- 150g milder, weicher Ziegenkäse
- 100g Butter
- Goldflocken (gibt's in der Delicatessa)
- Schnittlauch

Zubereitung

Randen schälen und grob raffeln. Ab besten mit einer Röstiraffel.
Randen in den Geflügelfond geben, erhitzen und auf kleinstem Feuer bereit halten.

Zwiebel, Stangensellerie und Knoblauchzehe sehr fein hacken. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, gehacktes Gemüse darin weich dünsten. Nur so lange, dass sie keine Farbe annehmen!

Nun den Reis dazugeben und die Hitze erhöhen. Gut umrühren, mit Champagner ablöschen und verdunsten lassen.

Vom Randen-Geflügelfond 3 grosse Schöpfkellen zugeben. Hitze reduzieren, ständig umrühren damit der Reis die Flüssigkeit aufsaugen kann.

Nach und nach Randen-Geflügelfond zugeben. Solange köcheln bis der Reis nicht ganz «al dente» ist und noch festen Biss hat.

Vom Ziegenkäse die Rinde abschneiden und die Hälfte des Käses mit der Butter in den Risotto einrühren. Noch etwas Champagner zugeben, umrühren.

Pfanne vom Feuer nehmen und zugedeckt 3 Minuten stehen lassen.

Mit Meersalz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Risotto in vorgewärmte Teller anrichten und die zweite Hälfte des Ziegenkäses über den Risotto streuen. Schnittlauch in Röllchen schneiden und zusammen mit den Goldflocken dekorativ darüber geben.