Rezept

Marsala-Risotto mit Maronen und Rosenkohl

Ein Rezept von Marsala-Risotto mit Maronen und Rosenkohl, am 15.07.2025

Zutaten

5-7	frische Maronen (geschält etwa 100 g)
100-125 g	Rosenkohl (entspricht 5-7 Stück, geputzt etwa 75 g)
125 g	Risottoreis (etwa Arborio)
etwa 600 ml	Hühnerbrühe
2 Prisen	Zucker
	frisch geriebene Muskatnuss
1	Schalotte
2 Scheiben	Schinken (oder 4 Scheiben Speck)
2 EL	Butter, aufgeteilt
100 ml	Marsala
1 EL	Butterschmalz
	feines Meersalz
etwa 25 g	frisch geriebener Parmesan

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Maronen mit einem Sägemesser kreuzweise auf der gewölbten Seite einschneiden und entweder 15-20 Minuten im Ofen bei 200°C backen oder 10-15 Minuten in leicht sprudelndem Salzwasser kochen. Herausnehmen, schälen und klein schneiden, z.B. in Würfel (etwa 0,5 cm).

2. Schalotte schälen und fein würfeln. Äußere Blätter des Rosenkohls entfernen, Strunk etwas abschneiden und quer in dünne Ringe/Streifen schneiden. Schinken oder Speck würfeln.

3. Einen mittelgroßen Topf erhitzen, 1 EL Butter darin schmelzen, dann Schalotte und zwei Drittel der Maroniwürfel darin anschwitzen. Reis zugeben und unter Rühren glasig werden lassen, bevor er mit Marsala abgelöscht wird. Nun den Reis unter regelmäßigem Rühren in 18-20 Minuten bissfest kochen, sobald er die vorhandene Flüssigkeit aufgenommen hat, immer wieder etwas von der heißen Brühe zugießen. Nicht am Boden ansetzen lassen!

4. In der Zwischenzeit das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die restlichen Maroniwürfel, Rosenkohl und Schinken bei mittlerer Hitze goldbraun anbraten. Mit Zucker, Salz und viel Muskat abschmecken und auf kleiner Flamme warm halten.

5. Das Risotto ist fertig, wenn es noch ein wenig bissfest ist und eine cremige Konsistenz hat. Restlichen EL Butter, Parmesan und die Hälfte des warmgehaltenen Pfanneninhalts unterrühren, falls nötig noch mit etwas Salz abschmecken. Auf zwei Teller verteilen und übrige Rosenkohlmischung darüber löffeln. Wer mag, reibt noch ein wenig Parmesan darüber.