

Rezept

Risotto mit Tomaten, Basilikum und Grüne-Tomaten-Piccata

Ein Rezept von Risotto mit Tomaten, Basilikum und Grüne-Tomaten-Piccata, am 28.04.2024

Zutaten

4 große grüne Tomaten (z. B. Green Zebra)	1 kg vollreife rote Tomaten
Meersalz	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	1 l Gemüsebrühe
3 EL Olivenöl	400 g Risottoreis
50 ml Weißwein (am besten der Tischwein, z. B. Orvieto)	1 Lorbeerblatt
3 Eier	200 g Parmesan
100 g Mehl	schwarzer Pfeffer (frisch gemahlen)
1 kleines Bund Basilikum	200 ml Pflanzenöl zum Frittieren
	100 g Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 1101 kcal, 55 g F, 37 g EW, 108 g KH

Zubereitung

1. Alle Tomaten waschen, Stielansätze herausschneiden. Grüne Tomaten in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die kleinen Anschnitte grob würfeln, die großen Scheiben beiseitelegen. Rote Tomaten auf der Unterseite kreuzweise einschneiden. In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen, eine große Schüssel mit Eiswasser bereitstellen. Rote Tomaten 10 Sek. im kochenden Wasser blanchieren, mit einer Schaumkelle herausnehmen und sofort ins Eiswasser geben. Haut abziehen, jedoch nicht wegwerfen. Tomaten vierteln, das Innere mit einem Löffel herauslösen und zu den Schalen geben. Fruchtfleisch in Streifen schneiden, beiseitestellen. Tomatenschalen und -inneres mit gewürfelten grünen Tomatenanschnitten und 1 großen Prise Salz pürieren. Ein Sieb in eine Schüssel hängen, mit einem sauberen Tuch auslegen. Das Püree hineingeben und ca. 20 Min. abtropfen lassen, dabei die Flüssigkeit auffangen.
2. Inzwischen Schalotten und Knoblauch schälen, fein hacken. Brühe in einem Topf erhitzen, heiß halten. Einen großen Topf auf mittlerer Stufe erhitzen. Olivenöl hineingeben, Schalotte und Knoblauch leicht darin anschwitzen. Reis hinzufügen, ca. 1 Minute mit anschwitzen. Mit Wein ablöschen, Lorbeer hinzufügen. Nach und nach kellenweise Brühe hinzufügen und rühren. Sobald der Reis die Flüssigkeit fast ganz aufgenommen hat, eine neue Kelle Brühe unterrühren. Risotto unter häufigem Rühren 15-20 Min. sehr bissfest garen, dabei die übrige Brühe nach und nach hinzufügen.
3. Inzwischen Parmesan reiben. Eier in einem tiefen Teller verquirlen, mit Pfeffer würzen, mit einem Drittel des Parmesans vermengen. Mehl mit 1 großen Prise Salz und Pfeffer auf einem Teller mischen. Frittieröl in einer Pfanne erhitzen. Tomatenscheiben im Mehl wenden, durch die Eiermischung ziehen und im heißen Öl knusprig ausbacken. Mit einem Schaumlöffel herausheben, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Basilikum waschen und trocken schütteln. Blätter abzupfen und beiseitestellen, Stiele hacken. Sobald das Risotto fast gar und recht trocken ist, die aufgefangene Tomatenflüssigkeit unterrühren (Schalen und Kerne entfernen). Butter, übrigen Parmesan, gehackte Basilikumstängel und Tomatenstreifen einrühren. Risotto auf tiefe Teller verteilen, Basilikumblätter darüberzupfen und gebackene Tomaten daraufsetzen.