

Fischbacher's

Rezepte mit Bodensee-Verjus

Risoni-Risotto mit Ofen-Rosenkohl

für 2 – 3 Portionen

Rosenkohl

500 g Rosenkohl, geputzt

1 EL Honig

1 EL Honigsenf

1 EL Olivenöl

Butter

Risoni-Risotto

7 dl Bouillon, heiss

1 Schalotte, fein gewürfelt

1 Knobliche, fein gewürfelt

4 EL Butter

250 g Risoni-Nudeln

1 dl Verjus

ca. 50 g Sbrinz, gerieben

Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Die grösseren, schönen Blätter des Rosenkohls ablösen und beiseitestellen. Die restlichen ganzen Rosenkohl-Köpfchen mit Honig, Senf und Olivenöl marinieren, mit Salz und Pfeffer würzen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad auf der mittleren Schiene ca. 25 Minuten backen.

Schalotten, Knobli und Risoni-Nudeln in 2 EL Butter andünsten. Mit Verjus ablöschen und einkochen lassen. Nach und nach mit der heissen Bouillon auffüllen und unter Rühren 12 – 14 Minuten bissfest garen. Die restliche Butter mit dem Käse unter den Risotto mischen und auf der ausgeschalteten Herdplatte zugedeckt ruhen lassen.

Die beiseitegestellten Rosenkohlblätter in der zerlassenen Butter maximal für 3 - 4 Minuten dünsten und dabei mit Salz und Pfeffer würzen.

Alles zusammen schön auf den vorgewärmten Teller anrichten.