

Süßes Weizenrisotto mit Amarettineis

Rezept für 4 Personen

Einkaufsliste:

Für das Risotto:

2 EL Butter
150 g Risottoreis
450 ml Grüner Tee
5 EL Honig
20 g Parmesan
Weizengras nach Geschmack

Für die Zabaione:

4 Eigelbe
1 Vanilleschote
¼ l Jungspund (alternativ Kerner)
2 EL Zucker

Außerdem:

Vanilleeis
150 g Amarettini

Zubereitung:

Die Butter in einem Topf bei mäßiger Hitze zerlaufen lassen, Risottoreis hinzufügen und rühren. Den noch warmen Grüntee mit Honig abschmecken, ca. 50 ml im Kühlschrank kalt werden lassen, den übrigen Tee nach und nach zum Risotto geben.

Den Reis langsam und unter ständigem Rühren kochen, bis dieser weich ist.

In der Zwischenzeit den abgekühlten Tee und das Weizengras in einem Küchenmixer pürieren. Aus den Eigelben, Vanillemark, Jungspund und Zucker über dem Wasserbad eine Zabaione schlagen.

Amarettini in ein Küchentuch geben, mit einem Plattiereisen auf das Tuch klopfen, auf diese Weise die Amarettini zu Bröseln verarbeiten.

Vanilleeis mit einem Eisausstecher zu Kugeln formen, mit den Amarettinibröseln panieren.

Das gekochte Risotto mit Weizengrasfond einfärben, in einen Metallring einsetzen. Zabaione um das Risotto nappieren, die panierten Eiskugeln auf dem noch warmen Risotto anrichten.

Timos Tipp:

Sollten Sie kein Weizengras zur Verfügung haben, können Sie alternativ auch frisches Basilikum einsetzen.

