

## Cremiges Risotto mit gebratener Birne, Curry und Rosenkohl

- 200 g Risottoreis
- ca. 800 ml trockenen Weißwein
- 50 ml Olivenöl
- 50 g Butter
- Salz, Zucker
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 3 Lorbeerblätter
- 1 Zitrone
- 150 g Butter
- 120 g Parmesan
- 1/2 Becher Crème fraîche
- 200 ml Gemüsefond
- 200 g Williamsbirne
- 20 Butter
- 2 Msp. Curry
- 200 g Rosenkohl
- 100 g eingelegte Perlzwiebeln (Silberzwiebeln)
- 2 EL Schnittlauch fein geschnitten

### Zubereitung

Schalotten und Knoblauch jeweils schälen und halbieren. In Butter und Olivenöl mit dem Risottoreis anschwitzen. Leicht salzen.

Den kompletten Weißwein und die Lorbeerblätter dazugeben, köcheln lassen und immer wieder rühren bis der Reis bissfest ist.

Wegen der Säure dauert es im Weißwein etwas länger. Schalotten und Knoblauch sowie das Lorbeerblatt entfernen. Den Reis kann man auch gut schon am Vortag kochen und kühl stellen.

Die Birnen schälen und in kleine Würfel schneiden. 50 g Butter in einer Pfanne aufschäumen, dann die Birnen hineingeben und braten, dass sie eine nussige Farbe bekommen, zum Schluss etwas salzen und mit dem Currypulver bestreuen.

Dem Rosenkohl die äußersten ledrigen Blätter abzupfen. Dann die restlichen Blätter des Kohls abzupfen und in etwas Olivenöl kurz und knackig anschwitzen, salzen und zur Seite stellen.

Die eingelegten Perlzwiebeln abwaschen und halbieren.

## **Fertigstellung**

Den Reis in einen Topf geben, den Gemüsefond, die Perlzwiebeln und die Birnenwürfel-zugeben und langsam erhitzen. Nun die restliche Butter einrühren, sodass das Risotto cremig wird und bindet.

Erst dann den Parmesan untermischen sowie die Creme fraiche, mit Salz, Zitronensaft, frischen schwarzen Pfeffer aus der Mühle und Zitronenabrieb abschmecken. Zum Schluss die geschwenkten Rosenkohlblätter unter das Risotto rühren und mit dem Schnittlauch verfeinern.