



Benjamin Koroll's Walnuss-Käse-Risotto

Zutaten

70 g Kerrygold Meersalz-Butter
1 EL natives Olivenöl extra
1 kleine Zwiebel, fein gehackt
280 g Arborio-Reis
125 ml heiÙe Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer
125 g Walnusskerne
100 g Parmesan oder
Grana Padano, gerieben
50 g Mascarpone
50 g IGOR Gorgonzola, gewürfelt

Zubereitung

In einem großen Topf 2 EL Meersalz-Butter mit dem Öl bei mittlerer Hitze zerlassen. Die Zwiebel darin unter gelegentlichem Rühren 5–7 Minuten weich dünsten, aber nicht bräunen.

Die Hitze reduzieren, den Reis hinzufügen und unter ständigem Rühren 2–3 Minuten anschwitzen, bis er glasig wird.

Die Brühe nach und nach schöpflöffelweise zugeben, dabei ständig rühren und weitere Brühe zugießen, sobald der Reis die vorangegebene Portion aufgesogen hat. Die Hitze so erhöhen, dass die Brühe leicht köchelt, und den Reis insgesamt etwa 20 Minuten kochen, bis er gar und cremig ist und die gesamte Brühe aufgenommen hat. Dann mit Salz und Pfeffer würzen.

Kurz vor Ende der Garzeit 2 EL Kerrygold Meersalz-Butter bei mittlerer Hitze in einer Pfanne zerlassen. Die Walnusskerne darin 2–3 Minuten rösten, bis sie gerade braun sind.

Den Risotto vom Herd nehmen und die restliche Meersalz-Butter einrühren. Dann Parmesan oder Grana Padano, Mascarpone und IGOR Gorgonzola mit dem Großteil der Walnüsse unterheben und schmelzen lassen. Den fertigen Risotto auf vorgewärmte Teller verteilen, mit den restlichen Walnüssen garnieren und servieren.

Tipp:

Das Gericht eventuell noch mit Basilikum garnieren.