

Fenchel-Risotto

400 g Reis,
3 Knollen Fenchel,
1 l Gemüsebrühe,
6 EL Ricotta,
1 Zitrone,
ggf. 4 Zehen Knoblauch,
1 Chilischote,
200 g Parmesan,
Salz, Pfeffer, etwas Butter, Olivenöl

2 Zehen Knoblauch sowie die Zwiebel fein hacken, Butter in einem Topf erhitzen und darin die Zwiebel und den Knoblauch leicht anbraten. Den Risottoreis hinzufügen und unter Rühren ebenfalls kurz mit braten. So viel Brühe hinzufügen, bis der Reis gut bedeckt ist. Ca 30 Minuten lang bei niedriger Temperatur und geschlossenem Deckel weichkochen lassen, regelmäßig umrühren. Sobald die Brühe verkocht ist, Brühe nachgießen. In der Zwischenzeit den gewaschenen Fenchel in Scheiben schneiden (Fenchelgrün für die Deko am Schluss fein hacken). 2 Knoblauchzehen fein hacken und mit dem Olivenöl in einem Topf anschmoren. Fenchelscheiben hinzugeben, salzen und pfeffern und bei kleiner Temperatur für ca 20 Minuten weich garen lassen (einen Schuss Wasser hinzugeben). Die Zitronenschale abreiben und die Zitrone auspressen. Den Saft der Zitrone mit dem Ricotta vermischen und abschmecken, wer es schärfer mag, fügt eine Chilischote hinzu. Parmesan reiben. Den Fenchel zum Reis geben und je nach Zustand des Reises noch ein wenig mitgaren lassen. Die geriebene Zitronenschale hinzufügen. Wenn der Reis gar ist, die Ricotta-Zitronenmischung und die Hälfte des geriebenen Parmesankäses unterheben. Abschließend abschmecken und mit dem gehackten Fenchelgrün und dem restlichen Parmesan verziert servieren.