



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Holunder – Risotto mit Honig-Aprikosen

Zutaten für 6 Personen:	200 ml frischer Orangensaft
2 Äpfel	1 l Milch
50 g weiße Schokolade	50 g Butter
50 g Zucker	Zimt
250 g Risottoreis (Rundkorn)	2 EL Cognac
300 g Aprikosen	

Zubereitung:

Schwitzen sie Apfelwürfel in einem Topf in Butter an ohne sie braun werden zu lassen. Geben Zucker dazu und lassen den bei geringer Hitze langsam schmelzen. Den Reis zugeben und glasig schwitzen. Mit dem Orangensaft ablöschen und unter ständigem Rühren einkochen lassen, bis der Reis die meiste Flüssigkeit aufgenommen hat. Ein Viertel der Milch zugießen und den Reis unter ständigem Rühren wieder einkochen lassen. Den Vorgang mehrmals wiederholen, bis die Milch vollständig aufgebraucht ist. Der Reis sollte dann etwa 20 Minuten gekocht haben. Anschließend die Butter und die gehackte weißer Schokolade unterziehen, alles aufkochen lassen und vom Herd nehmen.

Die entkernten Aprikosen vierteln und mit etwas Holunderblütensirup und Zimt marinieren. In schöne Portionsgläser abwechselnd etwas Risotto und etwas marinierte Aprikosen schichten. Mit Risotto abschließen. Den Nachtisch sofort servieren.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer