



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Himbeer – Feigen - Risotto

Zutaten für 6 Personen:	150 ml Prosecco
250 g TK-Himbeeren	1 l Milch
5 frische Feigen	40 g Butter
50 g weiße Schokolade	30 g Puderzucker
50 g Zucker	2 EL Himbeergeist
250 g Risottoreis (Rundkorn)	

Zubereitung:

Die Himbeeren auftauen lassen. Die Feigen schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Schokolade fein hacken. Den Zucker in einem Topf bei geringer Hitze langsam schmelzen, ohne ihn braun werden zu lassen. Den Reis zugeben und glasig schwitzen. Mit dem Prosecco 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, die Schokolade und die Feigenwürfel unterziehen, alles aufkochen lassen und vom Herd nehmen. Von den aufgetauten Himbeeren 20 g beiseite stellen.



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Die restlichen Himbeeren mit dem Puderzucker und dem Himbeergeist pürieren.

In schöne Portionsgläser abwechselnd etwas Feigenrisotto und etwas Himbeerpüree schichten. Mit Feigenrisotto abschließen.

Die Desserts mit den restlichen ganzen Himbeeren dekorieren und sofort servieren.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer