



INES WIRTH

GENUSS & WÜRZE

Rezept Safran-Risotto mit Vanille-Tomaten Lokalzeit Südwestfalen WDR Siegen

Bericht „Aphrodisierende Gewürze & Kräuter/Frühlingsgefühle“ mit Ines Wirth / Gewürzsommelière
Sendetermin 21.03.2022

Zutaten für das Risotto:

2 Tassen Risotto-Reis, 6 Tassen heiße Geflügelbrühe, 2 kleine Zwiebeln gehackt, 1 Knoblauchzehe gehackt, 1 Tasse Weißwein, 3 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer aus der Mühle, einige Safranfäden, 2 EL kalte Butter, 30 g Parmesan gerieben

Zubereitung:

- Zwiebel und Knoblauch im Olivenöl leicht anschwitzen.
- Reis einrühren. Glasig dünsten und mit Weißwein ablöschen.
- Wenn der Wein durch den Reis aufgenommen wurde, nach und nach die heiße Brühe angießen und einkochen lassen.
- Salzen. Dabei immer wieder umrühren.
- Safranfäden in etwas Salz anmörsern und in 2 EL Brühe auflösen.
- Wenn der Reis bissfest ist, mit dem in Brühe aufgelösten Safran, Salz und Pfeffer abschmecken.
- Das Risotto vom Herd nehmen. Kalte Butter sowie den Parmesan unterrühren.
- Das Risotto sollte leicht flüssig bis cremig sein.

Zutaten für die Vanille-Tomaten:

4 Zweige Rispentomaten mit Grün (ca. 20 Tomaten), 1 EL Puderzucker, 2 EL Nussbutter/Butterschmalz, Salz, 1 TL Gewürzmischung aus geriebener Tonkabohne, Zimtblüten, schwarzen Pfeffer, Mark einer Vanilleschote und Rosmarin, frische Frühlingskräuter

Zubereitung:

- Nussbutter in einer Pfanne erhitzen und die ausgekratzte Vanilleschote zugeben.
- Tomaten noch an der Rispe in der Pfanne geben, mit Puderzucker bestäuben und unter einem Deckel bei kleiner Hitze garen.
- Salzen.
- Für die Gewürzmischung Tonkabohne, Zimtblüte und schwarzen Pfeffer mahlen. Mit dem Mark der Vanille und frischen Rosmarinblättern mischen und zum Schluss über die Tomaten geben.

Risotto mit den Vanilletomaten anrichten und mit frischen Frühlingskräutern bestreuen.

Viel Spaß beim Nachkochen
Ines Wirth | Gewürzsommelière

© Ines Wirth