

## Praline von Kohlrabi auf Walnuss-Risotto mit Parmesanschaum

Für 4 Personen

Zubereitungsdauer: 45 Minuten



### Zutaten Praline:

1 Kohlrabi  
1 Karotte  
50 g Lauch  
200 g Frischkäse  
2 Eier  
150 g Paniermehl

ÖL zum Braten  
Öl zum Frittieren

Salz & Pfeffer

### Zutaten Risotto:

500 g Risottoreis  
1 Zwiebel  
3 EL Butter  
200 g Walnusskerne  
100 g gem. Walnusskerne  
1 Liter Gemüsebrühe  
1 Bund glatte Petersilie  
150 g Parmesan  
50 g Butter

Salz & Pfeffer

### Zutaten Parmesanschaum:

½ Schalotte  
125 ml Weißwein  
1 Lorbeerblatt  
175 ml Sahne  
30 g Butter  
100 g Parmesan

50 g Butter

Salz & Pfeffer

**Zubereitung Praline:** Kohlrabi in dünne Scheiben schneiden, dann blanchieren. Nun in einer beschichteten Pfanne mit etwas Öl anbraten, danach zunächst auskühlen lassen. Den Lauch und die Karotte in kleine Würfelchen schneiden, danach anbraten und wiederum auskühlen lassen. Danach unter den Frischkäse heben.

Nächster Schritt, die gebratenen Karotten und den Lauch unter die Masse heben. Abschmecken mit Pfeffer und Salz. Als nächsten Schritt, die Kohlrabi-Scheiben mit einem runden Ausstecher ausstechen, für jede Praline sollten 3 Schichten da sein. Auf jede Scheibe wird die Masse gestrichen, dann übereinander gesetzt, leicht angedrückt und danach mit etwas von der Masse rundherum abgestrichen. Dann erst in Ei, danach in Paniermehl wenden. Im heißen Öl goldbraun frittieren, danach auf ein Küchentuch geben und im Backofen bei 180 Grad ca. 6 Minuten garen.

**Zubereitung Risotto:** Die Zwiebel schälen und fein hacken. 1 EL Butter in einem hohen Topf schmelzen und die Zwiebel darin anschwitzen. Den Reis hinzugeben und unter ständigem Rühren andünsten, bis er vom Fett überzogen ist.

Mit etwas Brühe ablöschen, bis der Reis leicht bedeckt ist. Unter ständigem Rühren verdampfen lassen, dann auf eine mittlere Hitze stellen und ein paar Schöpfer Brühe hinzugeben. Brühe wiederum unter ständigem Rühren einkochen lassen. Den Vorgang so lange wiederholen bis die Brühe aufgebraucht und der Reis gar ist. Sollte der Reis noch nicht weich sein noch etwas Wasser oder Brühe hinzufügen.

Petersilie waschen, hacken und unter den Reis mischen. Die restlichen Zutaten unterheben und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Zum Schluss die restliche Butter unterheben.

**Zubereitung:** Parmesan reiben. Schalotten würfeln, mit dem Weißwein, dem Lorbeerblatt und etwas Pfeffer köcheln und auf die Hälfte reduzieren lassen. Dann die Sahne hinzu geben und auf 250 ml reduzieren. Durch ein Passiersieb passieren und die Sauce auffangen. Den Parmesan hinzu geben danach die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken sowie warmhalten. Die Sauce kurz vor dem Servieren mit der kalten Butter und einem Zauberstab auf-pürieren.

Dazu paßt:

## Chantré Scharfes Früchtchen

3 cl Chantré  
4 cl Erdbeerpüree  
3 cl Grapefruitsaft  
3 cl Erdbeersirup  
1 Scheibe von einer roten Chilischote  
Ein Drittel rote Gemüsepaprika, entkernt, in Stücke geschnitten  
Crushed Ice

Zubereitung: Alle Zutaten mit viel Crushed Ice in Elektromixer geben und so lange laufen lassen, bis sich eine Eismasse bildet.

