HAUPTGANG

KARTOFFEL RISOTTO MIT KALE-CHIPS UND HASELNÜSSEN

★★★★★ (64)

CA. 45 MINUTEN
FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

Federkohlchips

- 150 g Federkohl, gewaschen und gerüstet
- 2 EL Rapsöl
- ¼ TL Salz

Kartoffelrisotto

- 800 g festkochende Kartoffeln
- 1 l Gemüsebouillon
- 2 EL Rapsöl
- 1 grosse Zwiebel, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 2 Zweige Salbei, fein gehackt
- 300 g Risotto Reis
- 200 ml Weisswein
- 100 g Butter
- 80 g Parmesan
- 1 Prise Muskatnuss, frisch gerieben
- Salz & Pfeffer

zum servieren

- 80 g Haselnüsse, grob gehackt und angeröstet

ZUBEREITUNG

1. Den Ofen auf 130° C vorheizen. Den Federkohl mit dem Öl und dem Salz mischen. Auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. Ca. 30 Minuten knusprig backen. Chips aus dem Ofen nehmen und beiseite stellen.

2. Zubereitung Kartoffelrisotto:
Die Kartoffeln schälen und in ca. 5 mm dicke Würfel schneiden. Die Gemüsebouillon zum Kochen bringen. Die Kartoffelwürfel zugeben und bissfest jedoch nicht zu weich kochen. Die Kartoffeln aus dem Wasser nehmen und das Kochwasser für den Risotto behalten.

3. Das Öl in einer grossen Pfanne erhitzen. Die Zwiebel und die Knoblauchzehen zugeben. Bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Den Reis mit dem Salbei zugeben und ebenfalls einige Minuten andünsten.

4. Mit dem Weisswein ablöschen und den Wein fast vollständig verdunsten lassen. Den Reis portionenweise mit dem Kochwasser der Kartoffeln aufgiessen. Regelmässig gut umrühren. Sobald das Wasser fast eingekocht ist, die nächste Kelle zugeben. Ca. 20 bis 30 Minuten so vorgehen bis der Reis gar ist.

5. Die Kartoffelwürfel mit der Butter und dem Parmesan zum Reis geben und alles vermengen. Mit Muskatnuss abschmecken. Die Pfanne von der Hitze nehmen und zugedeckt ca. 5 Minuten ziehen lassen. Zum Servieren mit den Federkohlchips sowie gerösteten Haselnüssen anrichten.

TIPP

- Statt Parmesan kann Sprinz verwendet werden.