

Easy To Fine Dining mit Sabrina Cipolla

# Blutorangenrisotto mit Champagner-Schaum



## Karamellierte Blutorangenhaut

3 Blutorangen



Den Ofen auf 230 Grad vorheizen. Die Blutorangen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und für 10 Minuten karamellisieren, bis die Haut goldbraun ist. Die Blutorangen anschließend abkühlen lassen, die Schale mit der Microplane kräftig in eine Schüssel raspeln und für das Topping beiseitestellen. Danach die Blutorangen halbieren und den Saft ebenfalls für das Risotto in einem Gefäß auffangen und aufbewahren.

## Champagner-Schaum

200 ml Schaumwein  
100 g frisch gepresster Orangensaft  
140 ml Halbrahm  
2 EL Olivenöl  
1 EL Zucker  
Salz und weisser Pfeffer  
4.5 g Sojalecithin

Alle Zutaten in eine hohe Sauteuse geben und aufkochen. Mit einem Rührstab aufschäumen und abschmecken.

# Blutorangenrisotto

- 1 Stück Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL Sonnenblumenöl
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Zweig Rosmarin
- 250 g Carnaroli Reis
- 1 dl Saft von den karamellisierten Blutorangen
- 1.5 dl trockener Weisswein
- 7 dl Gemüsefond
- 50 g geriebener Parmesan
- 100 g Mascarpone



Die Schalotte und die Knoblauchzehe fein schneiden und mit dem Sonnenblumenöl, Lorbeerblatt und dem Rosmarin in einer Pfanne auf mittlerer Hitze andünsten. Danach die Kräuter entfernen. Den Carnaroli Reis begeben und für 5 Minuten mitdünsten, bis er glasig ist.

Mit dem Blutorangensaft und dem Weisswein ablöschen. Einkochen lassen, bis 1 EL Flüssigkeit übrigbleibt. Unter stetigem Begeben vom Gemüsefond den Reis langsam auf niedriger Stufe einkochen lassen, bis die gewünschte Bissfestigkeit erreicht ist. Zum Schluss den geriebenen Parmesan und die Mascarpone unterheben.

Sabrina Cipolla servierte das Blutorangenrisotto auf einem umgedrehten tiefen Teller. Anschliessend kam der Champagner Schaum auf das Risotto.

Die BSH Gruppe ist eine Markenlizenznehmerin der Siemens AG.

# Bon appétit!