

Rezept des Monats *July*



Strauch-Tomaten gefüllt mit feinem Basilikum-Risotto

Zutaten für 6 Personen

400 g Risotto-Reis (Arborio)
Ca. 1,5 l Gemüsebrühe
2 Zwiebeln, fein gewürfelt
4 Eßl. Olivenöl
0,5l Weißwein trocken
100 g Parmesan, frisch gerieben
100 g Butter
Salz, Pfeffer aus der Mühle
100 g frischer Basilikum
0,1l Olivenöl
12 große Strauch-Tomaten –
Ersatzweise Fleischtomaten



Zubereitung

Die Tomaten waschen, an der Strunkseite etwa 1 cm abschneiden. Mit einem kleinen Löffel das Kerngehäuse vorsichtig ausschaben, ohne die Außenhaut zu verletzen. Gegebenenfalls die untere Seite begradigen, damit die Tomaten sicher auf einem Blech stehen.

Basilikum waschen, ein paar schöne Blätter zum Garnieren zur Seite stellen, den Rest mit dem Olivenöl zu Pesto mixen. Das Olivenöl in einem größeren breiten Topf erhitzen, darin die gewürfelten Zwiebeln glasig anschwitzen. Den Risottoreis hinzufügen und kurz unter Rühren mit anbraten ohne dass er Farbe annimmt. Mit dem trockenen Weißwein ablöschen und auf kleiner Hitze unter Rühren köcheln lassen. Wenn der Reis den Weißwein aufgenommen hat, die heiße Gemüsebrühe in kleinen Mengen unter Rühren hinzufügen. Geben Sie die Flüssigkeit öfter, aber dafür in kleineren Mengen hinzu und versuchen Sie den Risotto in Bewegung zu halten. Der Risotto benötigt genügend Zeit (kleine Hitze) um gleichmäßig gar und cremig zu werden. Ungeduld ist sein größter Feind! Testen Sie den Reis häufiger auf Bissfestigkeit, sobald der Reis den richtigen Garpunkt – al dente - erreicht hat, sofort den Risotto von der Kochstelle nehmen. Durch die Hitze gart er schnell nach. Die Butter, dann den geriebenen Parmesan und das Basilikum Pesto einrühren. Mit Salz & Pfeffer abschmecken. Das Basilikum-Risotto vorsichtig in die ausgehöhlten Tomaten auf dem Backblech füllen. Die Tomaten bei 150 Grad für 5 Minuten in den Backofen schieben Mit ein paar frischen Basilikum-Blättern auf vorgewärmte Teller anrichten

Gutes Gelingen und einen guten Appetit wünscht **Horst Schmidt**