

Christl Budian

Piemonter Risottorolle

Für 4 Personen

Zutaten Rolle

200 g Risottoreis
200 ml Weißwein
ca. 700 ml warme Gemüsebrühe
100 g geriebenen Parmesan, nach Geschmack jung oder mittelalt
1 Karotte
2 Schalotten oder kleine Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
70 g Butter
3 Essl. Olivenöl
1 Essl. Reismehl (oder Maisstärke)
1 große, möglichst längliche Aubergine
Salz und Zitronenpfeffer
Abrieb einer halben Zitronenschale

Zutaten Beilagen

-Tomatengemüse

4 große Tomaten
1 große Zwiebel
2 Knoblauchzehen
5 Esslöffel Olivenöl
Salz, etwas Pfeffer
1 kl. Zweig frischen Rosmarin, Nadeln klein geschnitten (oder gerebelten getrockneten R.)

-Gebratene Zucchiniwürfel

2 mittelgroße Zucchini
3 Essl. Olivenöl
Salz

einige Kirschtomaten u. Rosmarinzweig zum Garnieren

1. Risotto herstellen:

Schalotte, Knoblauchzehe und Karotte klein würfeln und in Olivenöl und Butter langsam anschwitzen, Reis dazugeben und leicht Farbe annehmen lassen (mittlere Hitze). Danach mit Weißwein und warmer Brühe ablöschen, bis der Reis gerade bedeckt ist. Der Reis soll leicht köcheln. Anschließend rühren und immer wieder warme Brühe angießen, bis eine cremige Masse entsteht und der Reis noch leichten Biss hat, etwas salzen und pfeffern, Zitronenabrieb dazugeben.

Da die Rolle schnittfest werden soll, ist eine festere Konsistenz als üblich notwendig. Deshalb nun 1 Esslöffel Reismehl in einer ½ Tasse Wasser auflösen, unter die Masse geben und kurz weiterköcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen und den geriebenen Parmesan unterrühren, abschmecken. Den Risotto abkühlen lassen.

2. Aubergine waschen und putzen und längs in dünne Scheiben (2mm) schneiden. Auf Backblech (Backpapier) verteilen, mit Öl bestreichen, salzen, pfeffern und mit der Hälfte des Rosmarins bestreuen. Ca. 10 min. vorbacken und abkühlen lassen.

Die Scheiben eng nebeneinander auf Frischhaltefolie legen (Längsseiten etwas überlappen lassen), mit Zitronensaft beträufeln.

Als Füllung die Risottomasse quer darauf verteilen, mit Hilfe der Folie aufrollen und mit den Auberginen-Enden nach unten auf das Backblech legen (ohne Folie). Rolle gut mit Olivenöl bepinseln und 30 min. bei 180 Grad backen.

3. Zwischenzeitlich Tomaten häuten. Zwiebel/Knoblauch in einem Topf kurz anbraten, stückig geschnittene Tomaten dazugeben, salzen, pfeffern, restlichen geschnittenen Rosmarin unterrühren und 10 min. köcheln lassen.

4. Zucchini in 2 cm große Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl ca. 10 min. bei hoher Hitze anbraten, salzen und evtl. pfeffern.

Mit einem scharfen Messer ca. 3 cm breite Scheiben von der Rolle abschneiden und mit den Beilagen anrichten.

Guten Appetit !