

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

Rebhendl auf Paradeis-Risotto

Zutaten

(für 6 Personen)

• **Rebhendl:**

3 ganze Rebhühner
Olivenöl
3–4 Zehen Knoblauch
Salz
Pfeffer
Cayennepfeffer
1 Prise Paprikapulver
1 Prise Chilipulver

• **Paradeis-Risotto:**

250 g Risottoreis

6 Schalotten, fein gehackt

4 EL Olivenöl

20 ml Kirschessig

600 ml Hühnerfond

4–6 nussgroße Stück Butter

Salz

weißer Pfeffer

1 Prise Zucker

2 EL Paradeismark

4 EL Parmesan, gerieben

etwas Obers

oder Crème fraîche

frisches Basilikum

100 g Paradeiser,

sonnengetrocknet

Zubereitung

Rebhendl: Die Rebhühner im Ganzen mit gehacktem Knoblauch, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Paprika- und Chilipulver würzen und mit Olivenöl einreiben; im Rohr bei 160 °C Umluft ca. 35–40 Minuten braten, bis sie gar sind.

Paradeis-Risotto: Für das Risotto die Schalotten in Olivenöl glasig anschwitzen, Risottoreis begeben, kurz mitrösten, mit Kirschessig ablöschen und zur Gänze einreduzieren lassen, sonst schmeckt das Risotto säuerlich. Anschließend mit einem Viertel des Hühnerfonds angießen und langsam einkochen lassen. Wenn die gesamte Flüssigkeit eingekocht ist, mit dem nächsten Viertel angießen und wieder einkochen lassen, bis der Reis bissfest gegart ist. Butter einrühren, mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen; mit Paradeismark, Parmesan und nach Belieben mit etwas Obers abschmecken. Zum Schluss gehacktes Basilikum unterheben und die sonnengetrockneten Paradeiser einrühren.

Die Rebhühner halbieren und am Knochen mit dem Paradeis-Risotto und Basilikumpesto servieren.



TOP GOURMET-ANGEBOT

WEIDWERK & Toni Mörwald
laden ein: „Dinner for two“

1. bis 30. 11. 2010

Siehe Seiten 22 und 23