

**Daniele Corona**  
**Risotto mit Walnüssen, karamellisierter Birne und Taleggio**

Freitag, 13. Oktober 2023

Rezept für 4 Personen

Dauer: 45 Minuten  
Schwierigkeitsgrad: Leicht  
Mediterran

**Zutaten:**

20 g	Walnusskerne
100 g	Knollensellerie
1	Birne (fest und knackig)
800 ml	Gemüsebrühe
1	Schalotte
1 EL	Olivenöl
250 g	Risottoreis
100 ml	trockener Weißwein (oder Gemüsebrühe)
1	Lorbeerblatt
60 g	Butter
1 EL	Honig
100 ml	Birnensaft
1	Bio-Orange
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
50 g	Parmesan
100 g	Taleggio (ital. Weichkäse; ersatzweise Gorgonzola)
2 TL	Espresso-Pulver (ersatzweise Kakao-Pulver)



**Zubereitung:**

1. Die Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten, anschließend abkühlen lassen.
2. Sellerie schälen, waschen und in feine, ca. 5 mm große Würfel schneiden.
3. Birne abwaschen, evtl. schälen und vierteln. Das Kerngehäuse entfernen und die Birnenviertel in 5 mm große Würfel schneiden.
4. Die Gemüsebrühe in einem Topf erhitzen.
5. Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden.
6. In einem Topf Olivenöl erhitzen, die geschnittene Schalotte darin anschwitzen, Reis hinzugeben und mit anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, das Lorbeerblatt hinzugeben. Flüssigkeit etwas einkochen lassen.
7. Dann nach und nach mit heißer Brühe aufgießen. Der Reis sollte stets leicht mit Flüssigkeit bedeckt sein. Unter ständigem Rühren den Reis leicht köchelnd ca. 20 Minuten bissfest garen.
8. In einer Pfanne 1 EL Butter schmelzen und Sellerie- und Birnenwürfel darin anbraten. Honig hinzugeben und leicht goldbraun karamellisieren lassen. Mit Birnensaft ablöschen und die Flüssigkeit einkochen lassen.
9. Die Orange heiß abwaschen, abtrocknen und etwas Schale direkt in die Pfanne zu den Birnen reiben und untermischen. Mit einer Prise Salz und Pfeffer abschmecken.
10. Parmesan fein reiben und den Taleggio in grobe Stücke schneiden.
11. Sobald das Risotto bissfest ist, den Topf vom Herd nehmen. Das Lorbeerblatt entfernen und nach und nach Taleggio, Parmesan und die restliche Butter unter das Risotto rühren, bis eine schön cremige Konsistenz entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
12. Risotto auf Teller verteilen und leicht verstreichen. Die Birnen- und Selleriewürfel auf dem Risotto verteilen. Die Walnüsse mit der Hand über dem Risotto gleichmäßig zerbröseln. Mit einem Teesieb das Kaffeepulver über den Teller sieben und alles servieren.

Pro Portion: 660 kcal/ 2750 kJ

64 g Kohlenhydrate, 16 g Eiweiß, 36 g Fett