

KARTOFFEL-SELLERIE-RISOTTO

4 PERSONEN ALS BEILAGE

ZUTATEN

- 4 Kartoffeln, gross, festkochend, z. B. Sieglinde, geschält, sehr fein in Brunoises geschnitten
- 1 Schalotte, geschält, fein gewürfelt
- 1 Sellerieknolle, klein, geschält, fein gewürfelt
- 1 El Kochbutter
- 1 El Olivenöl
- 1 Schuss Weisswein, trocken
- 5 dl Gemüsebouillon
- 80 g Sbrinz, gerieben
- 40 g Butter, eiskalt, gewürfelt
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 dl Rahm, geschlagen

GARNITUR

Einige Kartoffelchips

ZUBEREITUNG

Die Kochbutter und das Olivenöl erhitzen und die Schalotte glasig dünsten. Den Sellerie hinzugeben, leicht andünsten, mit dem Weisswein ablöschen. 10 Minuten köcheln lassen. Die Kartoffeln hinzufügen und mit dem restlichen Weisswein ablöschen. Mit der Bouillon auffüllen und bei kleiner Hitze ohne Deckel ca. 12 bis 15 Minuten garen. Dabei wiederholt vorsichtig umrühren. Die Kartoffeln müssen bissfest bleiben. Die Flüssigkeit verdampft während des Kochprozesses. Den Käse und die Butter unterziehen, mit Salz und Pfeffer würzen und 5 Minuten ruhen lassen. Kurz vor dem Servieren den Schlagrahm unterziehen.

Rezept von La Tavola

