



Risotto-Paella mit Curry und Kalbsteriyaki

GAGGENAU

Rezept für 4 Personen

Zutaten Risotto-Paella mit Curry:

1 EL Olivenöl

1 kleine Schalotte, gehackt

1 EL frischer Ingwer

1 TL mildes Currypulver

150 g Carnaroli-Reis

5 dl Hühnerbrühe

1 dl Weisswein

50 g Butter

150 g Parmigiano Reggiano

4 kleine Karotten

4 Babyzucchini

4 Babyauberginen

4 Erbsen oder Sugar Snaps

4 Datteltomaten

Zutaten Kalbsteriyaki:

4 magere Kalbsteaks à 150 g

Teriyakisauce (Asiashop)

Zutaten Anrichten:

4 Essblüten

Diverse Kräuter wie Kerbel, Blattpetersilie,

Pimpernelle, Koriander

Risotto-Paella mit Curry und Kalbsteriyaki

Zubereitung Risotto: Olivenöl in der Pfanne erhitzen, die klein gehackte Schalotte und den fein gehackten Ingwer begeben und dünsten. Mildes Currypulver über die Schalotten stäuben, den Carnaroli-Reis begeben und kurz mitdünsten. 5 dl Hühnerbrühe bereithalten und zunächst 2 dl begeben. Den Risotto unter ständigem Rühren kochen, bei Bedarf immer wieder Brühe begeben. Wenn der Reis fast fertig gekocht ist, den Weisswein begeben und fertig kochen. Erst dann 50 g Butter begeben, gut verrühren, vom Feuer nehmen und Parmigiano Reggiano einrühren, eventuell etwas nachsalzen.

Die kleinen Karotten schälen, mit Kraut blanchieren und längs halbieren. Babyzucchini in Scheiben schneiden, Babyauberginen längs vierteln, Erbsen oder Sugar Snaps begeben. Die Datteltomaten halbieren. Danach das Gemüse in etwas Butter und Brühe glacieren, die Tomaten erst ganz zum Schluss begeben.

Zubereitung Kalbsteriyaki: Die Kalbsteaks salzen, pfeffern, mit Olivenöl beträufeln und kurz auf dem heißen Grill garen, mit wenig Teriyakisauce bepinseln und mit etwas geröstetem Sesam bestreuen, in dünne Scheiben schneiden.

Anrichten: Den Risotto auf heißen flachen Tellern anrichten, das glacierte Gemüse darauf verteilen, die Fleischscheiben wie einen Fischgrat als Strich über den Teller legen, mit Essblütenblättern und Kräutern garnieren. Nach Belieben etwas Kalbsjus mit Teriyakisauce dazu servieren. Dabei kann nach Geschmack auch etwas Chili in die Sauce gegeben werden.

Geräte-Tipp: Vollflächeninduktions-Kochfeld CX480

Profi-Tipp von André Jaeger: Das Induktionsfeld ermöglicht ein präzises und schnelles Kochen bei geringem Energieverbrauch. Darüber hinaus ist es in einem Haushalt mit Kindern eine sichere Lösung. Denn nur der Topf wird erhitzt und dementsprechend heiss, das Kochfeld hingegen bleibt kalt.

Rezept von André Jaeger für Gaggenau