

## Gebackene Randenschnitze in Aronia-Balsamico auf Schaum-Risotto

Zutaten für ca. 4 Personen

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

### Risotto

|              |                                       |  |
|--------------|---------------------------------------|--|
| <b>1</b>     | <b>Zwiebel</b>                        | Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Butter in einer Pfanne schmelzen, Zwiebel und Knoblauch andämpfen. Risotto begeben, dünsten, bis er glasig ist. Mit Bouillon ablöschen. Unter häufigem Rühren ca. 20 Min köcheln, bis der Reis cremig und al dente ist. Würzen. |
| <b>1</b>     | <b>Knoblauchzehe</b>                  |  |
| <b>wenig</b> | <b>Butter</b>                         |  |
| <b>300 g</b> | <b>Risottoreis</b>                    |  |
| <b>6 dl</b>  | <b>Gemüsebouillon</b>                 |  |
|              | <b>Salz und Pfeffer</b> , nach Bedarf |  |

---

|                 |             |   |
|-----------------|-------------|---|
| <b>1 1/2 dl</b> | <b>Rahm</b> | Rahm flaumig schlagen. Erst vor dem Essen zum Risotto geben, daruntermischen. |
|-----------------|-------------|---|

### Randen

|               |                               |  |
|---------------|-------------------------------|--|
| <b>500 g</b>  | <b>kleine gekochte Randen</b> | Randen schälen, in mundgerechte Schnitze schneiden. Butter in einer weiten Chromstahlpfanne schmelzen, Zucker begeben, leicht karamellisieren lassen. Aronia-Balsamico dazugiessen, etwas einkochen, Randenschnitze begeben, und zugedeckt ca. 4 Min. köcheln. Würzen. |
| <b>40 g</b>   | <b>Butter</b>                 |  |
| <b>2 EL</b>   | <b>Rohzucker</b>              |  |
| <b>4 EL</b>   | <b>Aronia-Balsamico</b>       |  |
| <b>1/2 TL</b> | <b>Salz</b>                   |  |
| <b>wenig</b>  | <b>Pfeffer</b>                |  |

### Servieren

Schaum-Risotto auf 4 Teller verteilen. Randenschnitze darauf verteilen.