



Cremiges Fenchelrisotto

dazu fruchtig-feiner Salat mit Orange



30-40min



4 Portionen

In Italien weiß man, wie man kocht, dieses cremige Risotto zergeht förmlich auf der Zunge. Frische Zitrone, karamellisierte Fenchelscheiben und ein leichter Hauch von Schärfe runden das köstliche Reisgericht perfekt ab! Dazu gibt es einen fruchtigen Salat und fertig ist das Wohlfühlgericht!

- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 unbehandelte Orangen
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 2 Fenchelknollen
- 400g Risottoreis
- 1 Pck. Romanasalat
- 2 Stückchen Hartkäse ^{1,2}
- 2 Becher Crème fraîche ²
- 1 Pck. Chiliflocken

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

- große Pfanne
- kleine Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse

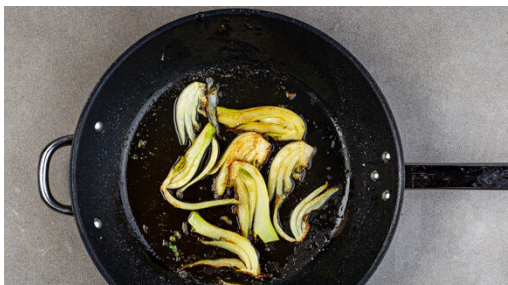
Allergene

Nährwertangaben pro Portion

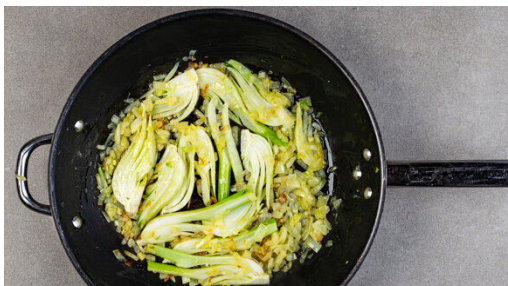
Energie 763kcal, Fett 32.5g,
Kohlenhydrate 102.2g, Eiweiß 15.0g



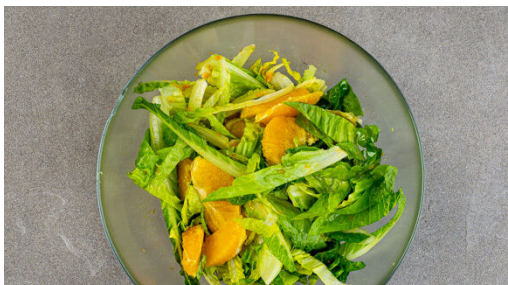
Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Jeweils **2TL Orangen- und Zitronenschale** abreiben. Die **Orangen** dann bis zum **Fruchtfleisch** schälen und das **Fruchtfleisch** in ca. 1cm dicke Spalten schneiden. Die **Zitrone** halbieren und auspressen. Das **Brühgewürz** in 1,5L heißem Wasser auflösen.



Die aufbewahrten **Fenchelspalten** in einer kleinen Pfanne mit 2TL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 3Min. rundum anbraten. 1TL Zucker unterrühren und bei starker Hitze in 2-3Min. karamellisieren lassen. Den **Fenchel** mit Salz und Pfeffer würzen.



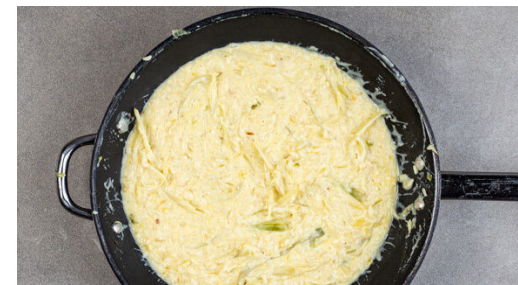
Den **Fenchel** halbieren und in ca. 0,5cm dünne Spalten schneiden, evtl. nochmals halbieren. **6-8 Spalten** für später beiseitelegen. Das **Fenchelgrün** für die Garnitur beiseitelegen. Die **Zwiebeln** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 1-2Min. glasig anschwitzen. Den **Fenchel** und den **Knoblauch** zugeben und ca. 2Min. mitbraten.






Den **Salat** in Streifen schneiden, dabei den Strunk entfernen. Aus 1 EL Olivenöl, dem **restlichen Zitronensaft**, 2 EL Wasser, der **½ der Orangenschale** sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer ein **Dressing** anrühren und mit den **Orangenspalten** unter den **Salat** mengen.



Den **Reis** in die Pfanne geben und 1-2Min. anrösten. Mit ca. **⅓ der Brühe** ablöschen und die **Zitronenschale, 2TL Zitronensaft** sowie 1 Prise Salz unterrühren. Nach und nach weiter mit der **Brühe** ablöschen und stetig rühren, damit der **Reis** nicht ansetzt. Diesen Vorgang 18-20Min. lang wiederholen, bis die **Brühe** aufgebraucht und der **Reis** bissfest ist.



Den **Käse** fein reiben und mit der **Crème fraîche** unter das **Risotto** rühren. Nach Geschmack mit den **Chiliflocken** und Salz würzen. Das **Risotto** auf tiefe Teller verteilen, mit dem **karamellisierten Fenchel**, dem **Fenchelgrün** und der **restlichen Orangenschale** garnieren und mit dem **Salat** servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    **#marleyspooning**