



BAYERISCHER HOF

# KOCH & GENUSSBUCH

Hotel Bayerischer Hof

---

#MeinHofGenuss



# TOMATENRISOTTO



- Zutaten
- Zubereitung





## ZUTATEN

---

### Tomatenrisotto

2	Stück	Tomaten
250	Gramm	Risotto
50	Gramm	Butter
2	Stück	Schalotten
2	Stück	Knoblauchzehen, halbiert
1	Zweig	Rosmarin
1	Zweig	Thymian
40	Gramm	Parmesan gerieben
1	Stück	Burrata
3	Stück	Mini Auberginen
3	Zweige	Basilikum
1	Liter	Tomatensaft
0,2	Liter	Wasser

Olivenöl  
 Meersalz  
 Pfeffer schwarz



## ZUBEREITUNG

---

### Tomatenrisotto

Die Tomaten blanchieren, entkernen und würfeln. Den Tomatensaft mit Wasser, Knoblauch, Rosmarin und Thymian aufkochen und ca 1/3 einreduzieren lassen. Den entstandenen Fond anschließend passieren und etwas salzen. Schalotten fein würfeln und in Butter anschwitzen, Risotto Reis zugeben und ebenfalls anschwitzen. Mit etwas Tomatenfond ablöschen und fortwährend rühren. Für 20 – 25 Minuten immer wieder mit Fond aufgießen und rühren. In der Zwischenzeit die halbierten und gesalzenen Mini Auberginen anbraten und garen, mit etwas Olivenöl beträufeln und anschließend verschlossen in der Pfanne ziehen lassen. Zum Ende der Garzeit das Risotto, die Tomatenwürfel, den Parmesan und den fein geschnittenen Basilikum unterziehen.

Das Risotto in einem tiefen Teller anrichten, eine halbe Burrata in die Mitte geben und mit Olivenöl beträufeln. Jetzt nur noch mit etwas Salz und Pfeffer würzen, mit den Auberginenhälften belegen und mit den Kräutern garnieren.