



# Rosenkohl-Risotto mit gerösteten Haselnüssen & Trüffelöl

⌚ Preparation time: 45 minutes  
Cooking time: 0 minutes  
**Total time: 45 minutes**

👤 Portions: 2

## Zutaten für 2-3 Portionen

- 6 EL Olivenöl
- 100 g Schalotten oder Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 400 g Rosenkohl
- 200-230 g Petersilienwurzeln
- 250 g Risotto-Reis
- Pro Portion 15-20 g Haselnüsse
- 1-2 EL Zitronensaft
- 750-800 ml Gemüsebrühe
- Wer mag: ein Schuss Weißwein | kann durch 50 ml Brühe ersetzt werden
- Meersalz
- Grober, schwarzer Pfeffer
- Weißer Pfeffer
- 0,5 TL Kümmel gemahlen
- 0,5 TL Paprikapulver süß
- 1 EL Agavensacksaft
- 1 EL Margarine
- 2 EL Hefeflocken
- Etwas frisch aufgeriebene Muskatnuss
- Etwas Trüffelöl zum Beträufeln des Risottos

## Zubereitung (ca. 45 Minuten)

Mit dem Rösten der Haselnüsse beginnen.

1. Die Haselnüsse mit einem stabilen Messer grob hacken und in einer Pfanne ohne oder mit nur wenigen Tropfen Öl anrösten, bis sie beginnen zu duften und leicht braun werden. Immer wieder durchschwenken, damit sie nicht anbrennen. Die gerösteten Haselnuss-Stückchen nach wenigen Minuten zur Seite stellen.
2. Dann die restlichen Zutaten für das Risotto vorbereiten. Schalotten und eine kleine Knoblauchzehe abziehen und fein aufschneiden. Die Petersilienwurzeln gut waschen, die Enden abschneiden und die Petersilienwurzeln erst in feine Scheiben und dann in Würfel schneiden, die etwa Reiskorn-groß sind, bzw. ein klein wenig größer. Gemüsebrühe bereit stellen.
3. Den Rosenkohl gut waschen, den Strunk stark einkürzen und die äußeren Blätter der Kohlröschen lösen. Dunkle, fleckige Blätter entfernen, die restlichen Blätter bereit stellen. Den Strunk dann nochmals etwas weiter wegschneiden, damit man noch mehr Blätter ablösen kann. Den etwas kompakteren, inneren Kern der Kohlröschen fein aufschneiden. Das sollte zum Schluss in etwa so aussehen, wie auf den nachfolgenden Fotos.
4. Zwei Drittel des aufgeschnittenen, entblätternen Rosenkohls werden nachfolgend mariniert und im Ofen gegart. Ein Drittel des Rosenkohls wird mit dem Risotto-Reis angebraten. Aus 3 EL Olivenöl, etwas Meersalz, schwarzem Pfeffer, einem EL Agavendicksaft, einem halben TL gemahlenem Kümmel und einem halben TL Paprikapulver süß eine Marinade anrühren und zwei Drittel des Rosenkohls damit vermengen. Den marinierten Rosenkohl auf einem mit Backpapier belegten Blech ausbreiten und den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.
5. Bevor der Rosenkohl in den Ofen kommt, wird das Risotto angesetzt. Dafür 2 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen. Die Schalotten- und Knoblauchwürfel darin anschwitzen. Kurz danach die Petersilienwurzelstückchen und das restliche Drittel Rosenkohl hinzu geben und alles zusammen 2-3 Minuten anbraten. Dabei immer wieder durchrühren.
6. Zum Schluss den Reis hinzu geben, untermengen und mit Weißwein oder Brühe ablöschen, bevor der Reis am Topfboden hängen bleibt. Die Hitze vom Herd etwas reduzieren, den Weißwein leicht verdampfen lassen und etwa 250 ml Brühe einrühren. Immer wieder umrühren und zusehen, dass das Risotto nicht am Topfboden anhängt. Nach etwa 7 Minuten Kochzeit einen großen EL Alsan in das Risotto einrühren, damit es schön cremig wird. Immer wieder portionsweise Brühe nachgießen, wenn die Flüssigkeit aufgesogen wurde und etwas verdampft ist. Nach etwa 12 Minuten Kochzeit 2 EL Hefeflocken in das Risotto einrühren und weiter köcheln lassen. Das Risotto braucht in etwa 17 Minuten, bis es fertig ist.

7. Kurz vor Ende der Risotto-Kochzeit den Rosenkohl auf dem Backblech für 5-7 Minuten bei 180 Grad Umluft in den Ofen geben. Achtung: die Blätter verbrennen schnell. Wenn sie anfangen braun zu werden, sollte man sie zügig aus dem Ofen nehmen. Zum Schluss sehen sind sie ein klein wenig kross und sehen in etwa so aus:
8. Wenn die gesamte Flüssigkeit vom Risotto aufgesogen wurde und die Reiskörner gar sind, kann man das Gericht abschließend mit etwas frisch aufgeriebener Muskatnuss, noch etwas Meersalz, weißem Pfeffer und frischem Zitronensaft abschmecken.
9. Einen Teil der ofengegarten Rosenkohlblätter unter das Risotto mengen. Risotto auf vertieften Tellern anrichten. Den restlichen Ofen-Rosenkohl auf das Risotto setzen, mit den gerösteten Haselnuss-Stückchen bestreuen und das Risotto mit etwas Trüffel-Öl beträufelt heiß servieren.