Kochen

Rezept von Caroline Autenrieth aus der Sendung Kaffee oder Tee vom 15.09.2026

Risotto mit Feigen und Blauschimmelkäse **Für ca. 4 Personen**

Zutaten
1,3 l Gemüsebrühe; ca.
50 g Walnusskernhälften
2 TL Ahornsiup oder Honig, flüssig
2 Schalotten
4 Feigen, frisch
2 EL Butter
2 EL Raps- und Olivenöl
250 g Risottoreis, z. B. Arborio
100 ml Weißwein, alternativ 80 ml Gemüsebrühe und 20 ml Weißweinessig
2 Stiele Thymian
60 g Blauschimmelkäse, z. B. Gorgonzola
etwas Salz
etwas Pfeffer
1 EL Zitronensaft
40 g Parmesan, gerieben

Zubereitung:
1. Brühe erhitzen. Walnusskernhälften grob hacken und mit Ahornsirup mischen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und im Ofen, bei 180 Grad Ober- und Unterhitze, ca. 4-5 Minuten rösten. Herausnehmen und abkühlen lassen.
2. Schalotten abziehen und fein würfeln. Feigen putzen und in Spalten schneiden.
3. 1 EL Butter und Öl in einem Topf erhitzen. Die Feigenspalten darin kurz anbraten. Vorsichtig auf einen Teller geben, beiseitestellen.
4. Schalottenwürfel im verbliebenen Bratfett glasig andünsten. Reis zugeben und unter Wenden andünsten, bis er glasig wird. Wein angießen, die Flüssigkeit unter Rühren fast vollständig einkochen lassen. Dann so viel von der heißen Brühe angießen, dass der Reis gerade mit Flüssigkeit bedeckt ist. 17–20 Minuten sacht köchelnd mit noch leichtem Biss garen. Dabei nach und nach immer wieder Brühe angießen, sodass der Reis stets knapp mit Flüssigkeit bedeckt gart. Zwischendurch öfter durchrühren.
5. Thymian abbrausen und grob zerzupfen. Blauschimmelkäse evtl. entrinden und in feine Würfel schneiden. Käse und übrige Butter zum fertig gegarten Reis geben und unter Rühren schmelzen. Risotto mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Feigenspalten vorsichtig unterheben, auf vorgewärmten Tellern verteilen, mit Walnüssen, Thymian und Parmesan bestreuen und sofort servieren.

Das Video zum Rezept finden Sie hier:
https://www.swr.de/leben/rezepte/vegetarisch-und-vegan/risotto-mit-feigen-und-blauschimmelkaese-100.html

Bitte beachten Sie, dass unsere Videos eine Sichtbarkeit von 2 Jahren haben und nach Ablauf der Frist nicht mehr zu finden sind.