

## Kochen

Daniele Corona

Montag, 14.07.2025

### Gemüse-Risotto mit Zitronen-Mascarpone und mariniertem Fenchel Für 4 Personen

#### Zutaten

##### Für den Risotto

1 Bund Lauchzwiebeln  
 1 Karotte  
 100 g Zucchini  
 80 g Kirschtomaten  
 100 g Bohnen, grün, z. B. Prinzessbohnen  
 100 g Erbsen, frisch oder TK  
 etwas Salz  
 50 g Olivenöl  
 200 g Risottoreis, z. B. Arborio  
 125 ml Weißwein, alternativ alkoholfreier Weißwein oder ca. 100 ml Gemüsebrühe und ca. 25 ml Weißweinessig  
 1 L Gemüsebrühe, heiß  
 100 g Parmesan oder Pecorino, gerieben  
 2 Stiele Basilikum

##### Für die Zitronen-Mascarpone

1 Biozitrone  
 100 g Mascarpone  
 etwas Salz  
 etwas Pfeffer

##### Für den marinierten Fenchel

1 Fenchelknollen  
 etwas Salz  
 etwas Pfeffer  
 1 Biozitrone, Saft und etwas abgeriebene Schale davon  
 3 EL Olivenöl

#### Zubereitung

1. Lauchzwiebeln putzen, abbrausen, trocken und in feine Scheiben schneiden. Karotte schälen, abbrausen und in feine Würfel schneiden. Zucchini und Tomaten putzen, abbrausen. Zucchini in Würfel schneiden, Tomaten vierteln. Bohnen putzen.
2. Bohnen und frische Erbsen (TK-Erbsen einfach nur auftauen lassen) in Salzwasser ca. 1 Minute blanchieren. Herausnehmen, kalt abbrausen und abtropfen lassen. Bohnen evtl. in Stücke schneiden.
3. Olivenöl in einem Stieltopf erhitzen. Risottoreis zugeben und darin ca. 1-2 Minuten anrösten. Dann mit Weißwein ablöschen und etwas einköcheln lassen. Danach die heiße Gemüsebrühe nach und nach zugeben und unterrühren (der Reis sollte immer leicht bedeckt sein).
4. Gemüse je nach Garzeit schrittweise dazugeben: zuerst die Karotten, dann die Zucchini. Lauchzwiebeln, Kirschtomaten, Erbsen und Bohnen. Nach jedem Gemüse den Risotto verrühren, 1-2 Minuten garen, bevor das nächste Gemüse dazu kommt und gegebenenfalls erneut mit Brühe aufgießen. Die Garzeit insgesamt, beträgt etwa 20-30 Minuten.
5. In der Zwischenzeit Zitrone heiß abbrausen, trocknen. Etwas Zitronenschale dünne abreiben. Zitrone halbieren und den Saft auspressen.
6. Mascarpone in eine Schüssel geben, mit der Hälfte vom Zitronenabrieb, Zitronensaft, Salz und Pfeffer verrühren und abschmecken.

7. Basilikumblätter abzupfen und etwa die Hälfte in feine Streifen schneiden.

8. Den Fenchel putzen, halbieren, den harten Strunk herausschneiden. Fenchel in dünne Scheiben hobeln.

9. Fenchel in eine Schüssel geben. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und -schale mischen. Olivenöl untermischen. Alles kurz kneten, damit der Fenchel weich wird und bis zum Servieren ziehen lassen.

9. Wenn der Risotto die perfekte Garzeit und Cremigkeit erreicht hat, den Stieltopf vom Herd nehmen und langsam zuerst Zitronen-Mascarpone unterheben. Danach Parmesan und das geschnittene Basilikum unterheben, bis eine cremige Konsistenz erreicht wird.

10. Risotto mit einer Kelle auf einen flachen Teller anrichten und flach klopfen. Jeweils etwas vom marinierten Fenchel darauf verteilen. Mit den übrigen ganze Basilikumblättern und Zitronenabrieb anrichten servieren.