

Parmesan-Backschinken mit Risotto

4 Personen

800 g Parmesan-Backschinken

Risotto

4 EL Butter

250 g Risotto-Reis (z. B. Vialone Nano)

Etwa 1 l heiße Gemüsebrühe

2 kleine Zwiebeln

2 süßsäuerliche Äpfel

Frisch geriebene Muskatnuss

Salz

100 g Gorgonzola

30 g frisch geriebener Parmesan (plus etwas mehr zum Servieren)

2 EL Calvados (wer mag)

1. In einem großen Topf 2 EL Butter aufschäumen lassen. Den Reis zugeben und unter Rühren glasig anschwitzen. Mit etwas Gemüsebrühe ablöschen. Dann unter regelmäßigem Rühren immer wieder soviel von der Brühe nachgießen, dass der Reis eben davon bedeckt wird, und in etwa 20 Minuten bei kleiner bis mittlerer Hitze weich köcheln lassen (der Risotto-Reis diktiert dem Koch, wie viel Flüssigkeit er braucht, nicht umgekehrt). Den Reis zum Ende hin immer wieder probieren.
2. Zwischendurch die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Restliche Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen. Zwiebeln hineingeben und bei mittlerer Hitze langsam bräunen. Äpfel vierteln, entkernen und schälen, dann in dünne Spalten schneiden und klein stifteln.
3. Die Äpfel zu den Zwiebeln in die Pfanne geben und mit Muskat und wenig Salz würzen. Etwa 5 Minuten mit dünsten, dann die Mischung auf dem Herd bei niedrigster Stufe warm halten.
4. Sobald der Reis nur noch ganz leicht Biss hat, den Gorgonzola und Parmesan zugeben und unter Rühren schmelzen lassen. Die Hälfte der Röstzwiebel-Apfel-Mischung einrühren und mit Calvados (wer mag) und Salz abschmecken.
5. Der Risotto sollte eine sämige, leicht fließende Konsistenz haben, sonst noch etwas Brühe nachgießen. Auf den Tellern anrichten und mit der restlichen Röstzwiebel-Apfel-Mischung und etwas Parmesan bestreuen.

Backschinken in Scheiben schneiden und mit dem Risotto anrichten.