

**Jörg Sackmann**  
**Risoni-Nudeln mit geschmorter Mairübe**  
**und Büffelmozzarella**

**Dienstag, 16. Mai 2017**  
**Rezept für 4 Personen**

**Dauer: 1,5 Stunden**  
**Schwierigkeitsgrad: mittel**  
**Gourmetküche, vegetarisch**

## Zutaten

### Für die Rübchen

etwas grobes Meersalz  
4 Mairübchen

### Für die Honig-Vinaigrette

50 g Honig (vorzugsweise  
Tannenhonig)  
20 ml weißer  
Holunderblütenessig (ersatzweise  
heller Balsamico)  
100 ml Traubenkernöl  
etwas Salz  
etwas weißer Pfeffer aus der Mühle

### Für die Nudeln

200 g Büffelmilch-Mozzarella  
etwas Olivenöl  
etwas Salz  
etwas weißer Pfeffer aus der Mühle  
4 Schalotten  
20 ml Balsamico  
200 g Risoninudeln (reisförmige Hartweizen-Nudeln)  
600 ml Gemüsebrühe  
6 Oliven  
30 g Parmesan, frisch gerieben  
1 Bund Brunnenkresse (ersatzweise Gartenkresse)  
8 Steinchampignons  
1TL eingelegte, milde Pfefferkörner  
etwas Zucker



## Zubereitung

1. Ofen auf 190 Grad vorheizen (Umluft: 170 Grad/Gasherd: Stufe 2–3). Meersalz in einer Auflaufform verteilen.
2. Rübchen putzen, auf das Meersalz setzen und im Ofen ca. 45 Minuten zugedeckt garen, bis sie weich sind. Aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen.
3. Inzwischen für die Vinaigrette Honig, Essig und Traubenkernöl verquirlen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Mozzarella abtropfen lassen, Flüssigkeit auffangen. Mozzarella in 1 cm große Stücke zerzupfen. Mit 2 EL Olivenöl und 1–2 Spitzer Honigvinaigrette, Salz und Pfeffer mischen und marinieren.

4. Die noch warmen Rübchen abziehen. In 3 cm große, gleichmäßige Stücke zerteilen und mit Rest Tannenhonig-Vinaigrette marinieren.
5. Schalotten schälen und fein schneiden. In einem Topf etwas Olivenöl erhitzen, die Schalotten darin andünsten. Mit Balsamico ablöschen und einkochen lassen. 1 Prise Salz zugeben.
6. Risoninudeln zugeben und mit Gemüsebrühe auffüllen. Unter Rühren sacht aufkochen. Nudeln unter gelegentlichem Rühren bissfest garen.
7. Oliven fein schneiden. Oliven und Parmesan zu den Nudeln geben, eventuell noch etwas Fond zugeben und alles zu einem cremigen Risotto verrühren.
7. Kresse abrausen, trocken schütteln und verlesen. Etwas davon kleinhacken. Pilze putzen und würfeln.
8. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen, die Pilze kurz darin anbraten.
9. Gebratene Pilze mit gehackter Kresse und Pfefferkörnern unter das Nudel-Risotto mischen. Mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken.
10. Risotto auf Tellern verteilen, Mairüben darauf setzen. Mozzarella auf den Rübchen verteilen, mit der Marinade und eventuell noch etwas Olivenöl beträufeln. Übrige Kresse grob schneiden und über das Gericht streuen.

Pro Portion: 835 kcal / 3507 kJ  
62 g Kohlenhydrate, 34 g Eiweiß, 50 g Fett