Feigenrisotto mit Himbeeren

Die italienische Spezialität einmal in einem süßen Rezept: Das Feigenrisotto mit Himbeeren ist eine köstliche Variante von Milchreis.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

260 g	Risottoreis
4 Stk.	Feigen
40 g	Butter
40 g	Schokolade (weiß)
1 l	Milch
100 ml	Prosecco
50 g	Kristallzucker

Für das Himbeermark

200 g	Himbeeren
30 g	Staubzucker
1 EL	Himbeergeist

Zubereitung

1. **Feigenrisotto mit Himbeeren** ist ein raffiniertes warmes Dessert aus der mediterranen Küche: Hierfür den Kristallzucker in einem großen Topf schmelzen lassen. Darauf achten, dass er seine Farbe nicht verändert. Reis dazugeben und glasig werden lassen. Prosecco hinzufügen. Temperatur reduzieren. Unter ständigem Rühren langsam die Milch dazugeben, aber nie so viel, dass der Reis in der Milch schwimmt.

2. Nach etwa 18-20 Minuten ist der Reis durchgegart, dann die kleingewürfelte Butter und weiße Schokolade untermischen. Feigen klein schneiden und dazugeben, gut umrühren.

3. Himbeeren mit Staubzucker und Himbeergeist vermischen und zu einer cremigen Masse pürieren und durch ein Sieb passieren. Risotto und cremiges Himbeermark dekorativ auf Tellern anrichten und servieren.

Tipp

Das Feigenrisotto mit Himbeeren kann auch mit anderen Früchten wie Mango oder Papaya zubereitet werden.