



Mit Risotto gefüllte Lattichwickel an Tomatenrahmsauce gratiniert

Wie die Blätter vom Chabis oder Wirz und auch vom Kraustiel lassen sich aus Lattichblättern gute, gefüllte Wickel zubereiten. Dabei ist der Lattich, eigentlich eine robuste Salatpflanze, von den genannten Gemüsen die zarteste Variante. Entsprechend sorgfältig müssen die Lattichblätter verarbeitet werden.

Bei der Zubereitung der Füllung kann man der Fantasie freien Lauf lassen: Gut geeignet sind auch Resten, zum Beispiel von einem Risotto, den man noch etwas nachwürzen, oder mit Ricotta zu einer geschmeidigen Masse vermischen kann - Ich hatte noch deinen Rest würzigen Bärlauchrisotto im Kühlschrank - eine sehr gute Füllung für die Lattichwickel.

Zutaten (2 Portionen)

300g zubereiteter Risotto
(1/2 Rezept von da)
80g Ricotta
1 Lattich
5 Datteltomaten
80g Sauerrahm
50g Parmesan, fein gerieben
Bratbutter

Zubereitung

Lattich auseinandernehmen, die grossen Blätter in reichlich kochendem Wasser 30 Sekunden erwellen.

Die kleinen Blätter vom Lattichherz können einem Salat zugegeben werden, oder fein gehackt unter die Füllung gemischt werden.

Abgiessen und unter fliessendem kaltem Wasser abschrecken. Abtropfen lassen und zum Nachrocknen auf Küchenpapier auslegen.

Kalter Risotto mit dem Ricotta vermischen.

Lattichblätter mit der Ausbuchtung des Kiels nach oben auf ein Schneidbrett legen. Mit einem Messer den Kiel flach schneiden. Je nach Grösse des Blattes 1-2 Esslöffel der Füllung zu einem Klumpen formen und auf den grünen Teil des Lattichblattes legen. Lattich zuerst von der Seite her über die Füllung klappen und dann einrollen.

Tomaten halbieren oder vierteln und so ungefähr von den Kernen befreien. In kleine Würfel schneiden. Mit dem Sauerrahm vermischen und den feingeriebenen Parmesan untermischen.

Lattichwickel in eine gut ausgebutterte Gratinform legen und mit Sauerrahm-Toamengemisch übergiessen. Guss mit einer Gabel so verteilen, dass die Lattichwickel gerade noch so sichtbar sind.

In der Mitte des auf 200° vorgeheizten Ofens 20 Minuten gratinieren.











