Risotto mit geschmorten Tomaten und Geissen-Frischkäse

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 350 g Dattel-Tomaten, halbiert
- Zucker
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- wenig Olivenöl
- Thymianblättchen, frisch gezupft

- 2 EL Olivenöl
- 1 mittlere Zwiebel, fein gehackt
- 300 g Risotto-Reis (Arborio, Carnaroli, Vialone oder Loto)
- 1 dl Weisswein zum Ablöschen (fakultativ)
- ca. 1 l Hühnerbouillon
- ca. 150 g Geissen-Frischkäse
- 1 kleines Stücklein Butter, zum Verfeinern
- Thymianblättchen, frisch gezupft
- Parmesan (alternativ: Pecorino oder Sbrinz)
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle, zum Abschmecken

Zubereitung:

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Die Tomaten mit der Schnittfläche gegen oben in eine mit etwas Olivenöl ausgestrichene Gratinform geben.
Die Tomaten mit etwas Zucker, Salz, Pfeffer und frischen Thymianblättchen bestreuen und mit wenig Olivenöl beträufeln und bei ca. 180 Grad für etwa 30 Min. im Ofen schmoren lassen.

Die fein gewürfelten Zwiebeln in Olivenöl andünsten. Sie sollen dabei Geschmack entwickeln, aber keine Farbe annehmen. Den Reis dazugeben und glasig werden lassen. Den Reis mit Weisswein oder etwas Bouillon ablöschen. Einkochen lassen und nach für nach immer wieder etwas Bouillon zugeben und einkochen lassen und dabei den Risotto fleissig rühren. Nach ca. 12 Min. die geschmorten Tomaten zugeben. Kurz weiter köcheln lassen und den Geissen-Frischkäse und die Thymianblättchen zugeben.

Der Risotto ist dann perfekt auf den Punkt gekocht, wenn der Reis noch Biss hat und der Risotto schön sämig ist.
Dann den Risotto vom Herd nehmen, mit etwas Butter und geriebenem Parmesan verfeinern und mit Salz und frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer abschmecken und einige Minuten zugedeckt ruhen lassen.
Mit frisch geriebenem Parmesan servieren

SRF Schweizer Radio und Fernsehen, Zweigniederlassung der Schweizerischen Radio- und Fernsehgesellschaft SRG SSR