

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Unsplash (Beispielfoto)



Rollgerstenrisotto mit Gartenkräuter

Zutaten

Zutaten Risotto für 2 Personen zur Hauptspeise (für 4 als Beilage):

120 g Rollgerste

50 g Zwiebeln fein würfelig geschnitten

Öl nach Wahl zum Anbraten

1/16 Liter Weißwein

ca. 300 ml Gemüsefond

1 Schuss Obers

Salz

Hartkäse gerieben

Zutaten Gartenkräuterpesto:

200 ml Öl nach Wahl (Pflanzenöl oder Olivenöl, gerne auch gemischt)

200 g Kräuter nach Wahl (wobei zwei Drittel der Kräutermischung aus Petersilie, Schnittlauch, Liebstöckel, Basilikum und/oder Majoran bestehen. Diese Kräuter geben dem Pesto eine rundere Basis. Ein Drittel der Kräuter machen z.B. Rosmarin, Minze, Thymian, Melisse etc. aus. Auch wenn diese Kräuter oft mehr im Garten spießen, als einem lieb ist, wäre ein Zuviel im Pesto nicht vorteilhaft für den Geschmack.)

Zubereitung:

Zubereitung Risotto: Die Zwiebeln in Öl Farbe nehmen lassen, dann die Rollgerste beifügen. Mit Weißwein ablöschen, drei Viertel des Gemüsefonds begeben und mindestens 50 Minuten weich kochen. Die Flüssigkeit gegen Ende der Garzeit kontrollieren und gegebenenfalls den restlichen Gemüsefond zugeben. Salzen und

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

mit etwas Obers und geriebenem Hartkäse verfeinern. Zum Schluss mit Gartenkräuter-Pesto aromatisieren.

Info: Die Textur eines Rollgerstenrisottos wird immer von festerer Textur sein im Verhältnis zu einem klassischen Risotto. Es schmeckt hervorragend vegetarisch zu saisonalem Gemüse (Spargel, Sommergemüse, Pilze etc.), aber natürlich auch als Beilage zu gegrilltem Fleisch und Fisch. Ein fein mariniertes Blattsalat ergänzt das Gericht hervorragend.

Zubereitung Gartenkräuterpesto: Die Kräuter kurz mit dem Messer durchhacken, mit Öl in der Küchenmaschine (Aufsatz, Mixstab oder Profigerät) zu einer homogenen Masse mixen. In sterile Gläser füllen und mit etwas Öl bedecken. Das Pesto ist ungeöffnet im Kühlschrank einige Wochen haltbar, geöffnet alsbald verbrauchen.

Info: In der Wirtshausküche sparen wir uns die Zugabe von ergänzenden Zutaten wie Salz, Parmesan, Knoblauch, Nüssen oder Pinienkernen, da wir die Kräuterpestos ausschließlich für Suppen, Soen, Nudel- und Risottogerichte verwenden und diese stets frisch abschmecken. Als Beigabe zu Brot empfiehlt es sich aber auf jeden Fall, Pestos mit Zugaben zu verfeinern.

Zum Garnieren: Hartkäsechips (geriebenen Käse auf Backpapier im Rohr bei 160 Grad bräunen), frische Gartenkräuter, Blumen, Sprossen oder Kresse;

Rezept aus: „Meine Wirtshausküche“ von Lydia Maderthaler, Ennsthaler Verlag