

Grammelrisotto mit Frühlingszwiebeln & Radieschenschaumsuppe

Zutaten für 4 Personen:

1 Schalotte
Olivenöl
4-5 Jungzwiebel
350 g Risottoreis

1 Schuss Weißwein
Ca. 1 l Gemüsebrühe
2-3 EL Butter
Parmesan / steirischer Asmonte
125 ml Schlagsahne
Ca. 200 g Grammeln
Salz, Pfeffer
4-5 Bärlauchblätter
Zitronenabrieb

Zubereitung:

Schalotte und die weißen Teile vom Jungzwiebel schälen, fein schneiden und in Öl anlaufen lassen. Den Risottoreis dazugeben, glasig werden lassen und mit Weißwein ablöschen und verkochen lassen. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze immer wieder die lauwarme Gemüsebrühe dazugießen und so lange wiederholen, bis der Reis leicht durchgekocht, aber noch kernig ist.

Inzwischen in einer kleinen Pfanne die Grammeln erhitzen, bis sie knusprig sind, auf Küchenrolle abtropfen lassen.

In das Risotto die Butter und die Schlagsahne einrühren sowie ca. 3-4 EL Asmonte dazugeben. Die grünen Teile der Jungzwiebel in Streifen schneiden, für die Garnitur Jungzwiebel und Grammeln zurückhalten. Zwiebelgrün, Bärlauchstreifen sowie Grammeln unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In tiefe Teller anrichten, Jungzwiebel und Grammeln darüberstreuen.

Tipp:

Es kann auch anstatt Schlagsahne Frischkäse untergerührt werden.
Das Risotto kann auch als Beilage zu einem Schweinsfilet- oder Braten serviert werden.
Zitronenabrieb macht das Gericht noch frischer.

Reste vom Risotto können als Risottobällchen geformt, paniert und frittiert werden – auf Salat servieren.

Radieschenschaumsuppe

Zutatenliste für 4 Personen:

2 Bund Radieschen
1 Schalotte
Ca. 2 EL Butter / alternativ Pflanzenöl
1 EL Mehl / alternativ 1-2 rohe Kartoffel
1 Schuss Weißwein oder Wermut
Ca. 800 ml Gemüsebrühe
150 ml Schlagsahne
Salz, Pfeffer
Kresse

Zubereitung:

Schalotte schälen, fein schneiden und in Butter oder Öl anlaufen lassen. Die klein geschnittenen Radieschen (bis auf 1-2 für die Garnitur) dazugeben und kurz mitrösten und mit Mehl stauben. Mit Weißwein oder Wermut ablöschen, mit Gemüsebrühe aufgießen, salzen und pfeffern. Wenn die Radieschen durchgekocht sind – nach ca. 15 Minuten - mit Schlagsahne aufmixen und anrichten. Als Garnitur Radieschenscheiben und Kresse darübergeben. Mit einer Scheibe Schwarzbrot oder mit Brotwürfel servieren.

Tipp:

Wer Kalorien sparen möchte, kann anstatt Schlagsahne mit Frischkäse aufmixen.

Als Suppeneinlagen sind vor allem für Kinder Backerbsen oder auch Fischnockerln für ein Festtagsmenü gut geeignet.

In Scheiben gehobelte Radieschen in Eiswasser eingelegt biegen sich auf und sind hübsch beim Anrichten.