

Schmeckt perfekt



Rezept von Lisl Wagner-Bacher

Gerstenrisotto mit Lauch, roten Rüben und geräuchertem Aal

45 Minuten / aufwendig



Zutaten für 6 Personen

150 g geräucherter Aal, 60 g geschliffene Perlgraupen, 2 Schalotten (klein gewürfelt), 500 ml Gemüfefond, 2 Stangen Lauch, 1 TL Senfkörner (eingeweicht), 2 EL Schnittlauch, Salz, Cayennepfeffer, Spritzer Verjus, 2 EL Butter, etwas geriebener Bergkäse, 2 gekochte rote Rüben, eiskalte Butter.

Weißes Balsamdressing: 150 g weißer Aceto Balsamico, 50 g Staubzucker, 20 g Salz, 1,2 g Xanthan, 100 g Olivenöl, 50 g Maiskeimöl.

Außerdem: 1 Stange Lauch, Butter, Schuss Gemüfefond.

Zubereitung

Den Aal filetieren, die Haut entfernen und in ½ cm breite Streifen schneiden. Die Haut und die beim Filetieren entstandenen Abschnitte mit den Schalotten in etwas Butter anschwitzen, mit Gemüfefond aufgießen, salzen und 5 Minuten köcheln lassen.

Den Lauch fein schneiden, mit Schalotten in Butter anschwitzen, etwas Fond zugießen und die Perlgraupen dazugeben. Senfkörner einrühren, immer wieder mit Fond aufgießen und bissfest köcheln lassen (dauert ca. 30 Minuten). Das fertige Gerstenrisotto mit etwas Bergkäse und eiskalter Butter verrühren, mit Verjus, Cayennepfeffer und Schnittlauch abschmecken.

Für die Garnitur in einer Pfanne etwas Butter erhitzen und darin den in Ringe geschnittenen Lauch kurz anschwitzen. Salz und etwas Fond dazugeben und kurz dämpfen.

Alle Zutaten für das weiße Balsamdressing miteinander verrühren.

Gekochte und geschälte rote Rüben 5 mm dick aufschneiden. Mit einem Anrichtering kreisrunde Formen ausstechen, mit weißem Balsamdressing marinieren und auf Tellern kreisförmig anrichten. Gerstenrisotto mittig darauf anrichten, mit Lauchringen und Aal belegen, mit Schnittlauch bestreuen.