

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Brennnessel-Einkorn-Risotto

Köchin: Renate Schaufler

Zutaten

(4 Personen)

Für das Einkorn-Risotto

- 300 g Einkorn
- 2 EL Butter
- 2 Zwiebeln
- 1/16 L Weißwein zum Ablöschen
- 1,2 l Gemüsefond
- 3-4 EL Schafkäse
- 1 EL Butterflocken
- 2 TL Brennnesselpaste oder beliebiges Pesto
- Salz
- Pfeffer

Für die gepickelten Radieschen und den Radieschen Sud

- 4 Wassermelonen-Radieschen
- 300 ml Wasser
- 200 ml Apfelessig
- 200 g Holundersirup
- 1 Rosmarinzweig
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Nelken

Quelle: ORF extra

- 1 Sternanis
- 2 Wacholderbeeren
- 1 TL Pfefferkörner
- Salz

Für die Beurre Blanc

- 1 Schalotte
- 1 EL Butter
- 1/16 L Weißwein
- 1/16 L Wermut
- ¼ L Gemüsefond
- ¼ L Obers
- Salz
- Pfeffer
- 1 Handvoll eiskalte Butterwürfel

Für die Garnitur

- eine Handvoll geröstete Nüsse
- Blutampfer-Blätter
- frische Kresse

Zubereitung

- 1.** Für das Brennnessel-Einkorn-Risotto die Zwiebeln in feine Würfel schneiden und in der Butter leicht anschwitzen. Dann das Einkorn beigegeben und bei mittlerer Hitze glasig werden lassen. Mit Weißwein ablöschen und etwas reduzieren lassen. Nach und nach den Gemüsefond zugießen, sodass das Einkorn immer bedeckt ist. Unter oftmaligem Rühren garen.
- 2.** Wenn das Einkorn bissfest ist und seine Konsistenz cremig wird mit Salz und Pfeffer würzen, die Butterflocken und den Schafkäse unterrühren und zum Schluss die Brennnesselpaste untermengen.
- 3.** Für die gepickelten Radieschen und den Sud das Wasser, den Apfelessig, den Holundersirup, den Rosmarinzweig, die Lorbeerblätter, die Nelken, den Sternanis, die Wacholderbeeren, die Pfefferkörner und etwas Salz in einer Schüssel miteinander vermengen, einmal aufkochen lassen und über die in dünne Scheiben geschnittenen Wassermelonen-Radieschen gießen.
- 4.** Für die Beurre Blanc die Schalotte fein hacken und in etwas Butter anschwitzen. Anschließend mit dem Weißwein und dem Wermut aufgießen und reduzieren lassen. Dann den Gemüsefond und das Obers zugeben, wieder auf die gewünschte Konsistenz reduzieren lassen und danach durch ein feines Sieb passieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit eiskalten Butterwürfeln montieren.

5. Zum Schluss das Brennnessel-Einkorn-Risotto in einem tiefen Teller anrichten. Einige Scheiben gepickelte Radieschen darauflegen und mit gerösteten Nüssen, Blutampfer-Blättern und frischer Kresse garnieren. Die Beurre Blanc dazu servieren und genießen.