

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



Fotocredit: Simeon Baker

### **Einkornrisotto mit Räckäseschaum und Erbsen**

#### Zutaten

(4 Personen)

Für das Einkornrisotto

- 200 g Einkorn
- 200 ml Gemüsefond
- 1 EL Butter
- 1 TL Mascarpone
- Saft einer halben Zitrone
- Salz

Für den gepufften Einkorn

- 100 g gekochter Einkorn
- 300 ml Rapsöl
- Salz

Für die Erbsen

- 200g frische Erbsen
- 1 Schalotte
- 1 Bund Minze

Quelle: ORF extra

- 10 ml Apfelessig
- 10 ml Olivenöl
- Salz
- Zitronensaft

Für den Räbkäseschaum

- 2 Zwiebel, klein würfelig geschnitten
- 1 Fenchel, klein würfelig geschnitten
- 20 ml Olivenöl
- 200 ml Weißwein
- 250 ml Hühnerfonds
- 200 ml Schlagobers
- 150 g Räbkäse, gerieben

Für den Kräutersalat

- Kräutermischung (nach Belieben und Saison)
- Saft einer halben Zitrone
- 1 EL Olivenöl
- Salz

## Zubereitung

*Einkornrisotto:*

Den Einkorn über Nacht in Wasser legen. Wasser abgießen und den Einkorn in leicht gesalzenem Wasser weichkochen. Danach abseihen. Den Gemüsefond und etwas Butter in einem Topf vermischen und leicht erwärmen. Den gekochten Einkorn dazugeben und mit Mascarpone cremig kochen. Mit Zitronensaft und Salz abschmecken.

*Gepuffter Einkorn:*

Gekochten Einkorn bei 50 Grad über Nacht im Ofen trocknen. Dann in 220 Grad heißem Öl aufpuffen lassen und mit Salz bestreuen.

*Erbsen:*

Die Erbsen für ca. 10 Minuten kochen und in Eiswasser abschrecken. Die Schalotten in kleine Würfel schneiden und dann in einer Schüssel mit den gekochten Erbsen, Apfelessig, Olivenöl, fein geschnittener Minze, Salz und Zitronensaft marinieren.

*Räbkäseschaum:*

Zwiebeln und Fenchel in einem Topf in Öl anrösten, dann mit Weißwein ablöschen. Mit dem Hühnerfond aufgießen und aufkochen lassen. Dann für ca. 15 Minuten köcheln lassen. Danach das Schlagobers hinzufügen und weiterköcheln. Wenn alles auf die Hälfte reduziert ist, den Käse hinzufügen und mit einem Stabmixer aufschäumen.

*Kräutersalat:*

Die Kräuter (hier Bronzefenchel, Veilchen, Spinat, Sauerklee, Studentenblume, Bohnenkresse) mit Zitronensaft, Olivenöl und Salz marinieren.

*Anrichten:*

Das Einkornrisotto in der Mitte des Tellers anrichten, das gepuffte Einkorn darauf geben und die marinierten Erbsen darauf verteilen. Den Bergkäseschaum daneben setzen. Den Kräutersalat daraufsetzen.