

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

Fotocredit: Simeon Baker



Einkorn mit Pilzen und Sauwaldtrüffel

Koch: Lukas Kienbauer

Zutaten

(4 Personen)

Für das Einkornrisotto

- 300 g Einkornreis
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Olivenöl zum Anschwitzen
- Salz
- Pfeffer
- 50 ml Weißwein zum Ablöschen
- 1 L heißes Wasser
- 50 g kalte Butter zum Binden
- 2 EL geschnittene Petersilie

Für die Pilze

- 300 g gemischte Pilze (Kräuterseitlinge, Austernpilze, Eierschwammerl)
- 2 EL neutrales Pflanzenöl zum Anbraten
- Salz
- Pfeffer
- 15 g Butter
- 1 EL gehackte Petersilie

Für die Garnitur

- Blüten und Kräuter
- „Sauwaldtrüffel“ vom Somann (oder ein anderer, sehr würziger Kuhhartkäse)

Zubereitung

1. Für das Einkornrisotto zuerst die Schalotte und den Knoblauch fein schneiden und in einem Topf in Olivenöl anschwitzen. Dann den Einkornreis dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Weißwein ablöschen und den Alkohol kurz verdampfen lassen.

2. Nun den Einkornreis nach und nach mit heißem Wasser aufgießen, wie bei einem Risotto. Es dauert etwa 20-25 Minuten bis der Einkornreis gar ist. Zum Schluss die Butter unterrühren und etwas Petersilie hinzufügen.

Info: Man nennt ihn „Einkornreis“, weil die äußerste, grobe Schicht vom Einkorn abgeschliffen wurde und sich das Getreide somit kochen lässt wie Reis.

3. Für die Beilage die Pilze blättrig schneiden und in einer Pfanne in neutralem Pflanzenöl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und vor dem Anrichten ein kleines Stück Butter und fein geschnittene Petersilie zugeben.

4. Zum Schluss das cremige Einkornrisotto in Schüsseln anrichten, die Pilze locker darauf verteilen und mit Blüten und Kräutern garnieren. Dann den „Sauwaldtrüffel“ darüber hobeln, servieren und genießen.