

VORSPEISE

GRAUPENRISOTTO

mit Bühler Zwetschge, Rote Bete, Haselnuss und Forellencreme

– Von Verena Scheidel und Manuel Wassmer –

FÜR DAS RISOTTO:

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 EL Butter
1 TL frischer Ingwer
200 g frische Rote Bete
250g Perlgraupen
250 g Rotwein (trocken)
500 ml Gemüsebrühe
2 EL Zwetschgenbalsamessig
½ TL Currypulver
Muskatnuss
Salz und Pfeffer
100 g Bergkäse
2 EL Butter
200 g Bühler Zwetschgen
5 Blätter frische Minze

FÜR DIE FORELLENCREME:

1 Räucherforellenfilet (ca. 100g)
50 ml Sahne
1 TL Dill
150 g Frischkäse
2 EL Sahnemeerrettich scharf
2 TL Zitronensaft
Salz und Pfeffer

ZUM ANRICHTEN:

Geröstete Haselnüsse
1-2 Zwetschgen
Einige Dillzweige
1-2 EL Forellenkaviar

ZUBEREITUNG

FÜR DAS RISOTTO:

Zwiebel und Knoblauch fein würfeln und in der Butter glasig anschwitzen. Ingwer fein hacken und die Rote Bete in kleine Würfel schneiden, beides zu den Zwiebeln geben und kurz anschwitzen.

Die Graupen zugeben und ebenfalls kurz mit anschwitzen. Nach und nach mit dem Rotwein ablöschen und fast völlig einkochen lassen. Die heiße Gemüsebrühe ebenfalls nach und nach zugeben und unter häufigem Rühren die Perlgraupen leicht bissfest garen. Den Zwetschgenessig hinzugeben und das Risotto von der Hitze nehmen. Mit Curry, Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Bergkäse reiben und mit der Butter unter das warme Risotto heben. Die Zwetschgen fein würfeln, Minze fein schneiden und beides unterrühren.

FÜR DIE FORELLENCREME:

Die Forellenfilets zupfen und dabei die Gräten entfernen. Zusammen mit der Sahne in einem Mixer pürieren. Dill, Frischkäse, Sahnemeerrettich und Zitronensaft zugeben und weiter zu einer feinen Creme pürieren, diese mit Salz und Pfeffer abschmecken und kalt stellen.

ANRICHTEN:

Ein Klecks Risotto in die Mitte des Tellers geben. Die Forellencreme auf das Risotto geben und grob gehackte Haselnüsse darauf verteilen. Mit etwas Forellenkaviar, Zwetschgenspalten und frischem Dill garnieren.