

Perlgraupen-Risotto, Brunnenkresse, Erbsen, Champignons

Für zwei Personen

Für das Risotto:

150 g mittelgroße Perlgraupen	50 g junger Spinat	100 g Brunnenkresse
100 g junge Erbsen	125 g Champignons	90 g Lauchstangen
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	1 Zitrone, davon Saft
25 g Pecorino Romano	25 g Parmigiano Reggiano	50 g Butter
75 ml Weißwein	1 L Gemüsefond	1 Zweig Thymian
1 Lorbeerblatt	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Paprikacreme:

60 g orangene Paprika	30 ml Gemüsefond	$\frac{1}{2}$ TL Kartoffelstärke
1 TL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

10 g Pecorino Romano	10 g Parmigiano Reggiano
----------------------	--------------------------

Für das Risotto:

Die Schalotte und Knoblauch abziehen, fein hacken und in 1 EL Olivenöl und 10 g Butter anschwitzen. Thymian, Lorbeer und Graupen hinzufügen, anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Thymian, Lorbeer und 900 ml Gemüsefond hinzugießen und kochen lassen.

Zitrone halbieren und auspressen. Brunnenkresse und Spinat 30 Sekunden blanchieren, kalt abspülen, mit 50 g Erbsen und 1 EL Zitronensaft pürieren. Restlichen Gemüsefond erhitzen und zu den pürierten Zutaten geben. Mit 40 g Butter aufmontieren. Lauch in Streifen, Champignons klein schneiden. Beides 30 Sekunden in Olivenöl anschwitzen. Alle Zutaten mischen, restliche Erbsen unterheben und kurz aufkochen.

Zum Schluss beide Käsesorten reiben und unter das Graupenrisotto heben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Thymian und Lorbeer vor dem Servieren entfernen.

Für die Paprikacreme:

Paprika halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und kleinschneiden. In Olivenöl kurz anbraten, mit Gemüsefond ablöschen und köcheln, bis die Paprika weich wird. Kartoffelstärke zugeben und im Mixer pürieren. Durch ein feines Sieb passieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Spargelsalat 5 Stangen grünen Spargel 1 Zitrone, davon Saft 1 TL Olivenöl Salzflöcken, zum Würzen .

Zitrone halbieren und auspressen. Holzige Spargelenden abschneiden und Spargel der Länge nach in dünne Scheiben mit Hilfe eines Sparschälers schneiden. Salzen und mit Olivenöl und 1 TL Zitronensaft vermengen.

Für die Garnitur:

Pecorino und Parmigiano mit einem Trüffel-Hobel fein hobeln.

Risotto auf Teller verteilen und Spargelsalat darauf geben. Mit Pecorino garniert servieren.

Ivan Chlumsky am 09. August 2023