

# Graupen-Risotto mit Pilzen, Hühnerherzen und Hühnerhaut

## Für zwei Personen

### Für das Graupenrisotto:

100 g Perlgraupen	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
1 Scheibe weißer Speck	500 ml Hühnerfond	30 g Parmesan
5 EL Butter	100 ml trockener Weißwein	Öl

### Für die gebratenen Pilze:

50 g braune Champignons	50 g Kräuterseitlinge	5 g getrock. Steinpilze
1 Knoblauchzehe	1 Zitrone	50 ml trockener Weißwein
5 EL Butter	Estragon	5 EL neutrales Öl

Salz

### Für die Hühnerherzen:

10 Hühnerherzen	1 Knoblauchzehe	1 Zweig Thymian
5 EL neutrales Öl	Salz	Pfeffer

### Für die Hühnerhaut:

1-2 Hühnerhäute	Salzflocken
-----------------	-------------

### Für die Heidelbeeren:

50 g Heidelbeeren	1 kl. Glas Wildpreiselbeeren	100 ml Johannisbeersaft
-------------------	------------------------------	-------------------------

## Für das Graupenrisotto:

Die Schalotte und den Knoblauch abziehen und fein hacken, den Speck in kleine Würfel schneiden. Fond in einem Topf erwärmen.

Speck in einem Topf mit der Schalotte und dem Knoblauch in etwas Öl geben und glasig anschwitzen. Graupen dazugeben und kurz mit anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen. Fond unter gelegentlichem Rühren bei schwacher Hitze einkochen.

Parmesan reiben. Sobald der Fond fast vollständig von den Graupen aufgenommen wurde, Parmesan und Butter unterheben und cremig rühren.

## Für die gebratenen Pilze:

Pilze putzen, mit Küchenpapier trocken tupfen und zerkleinern.

Öl in eine Pfanne geben und erhitzen.

Alle Pilze hineingeben und bei hoher Hitze goldbraun braten.

Einen Schuss Weißwein zu den Pilzen geben. Knoblauchzehe ohne Haut kurz mit anbraten.

Mit Salz, Zitronensaft, Estragon und Butter abschmecken.

## Für die Hühnerherzen:

Hühnerherzen mit dem Öl in einer Pfanne scharf anbraten.

Gut mit Salz und Pfeffer würzen.

Wenn die Herzen fertig gebraten sind, den Knoblauch und den Thymian kurz durch die Pfanne ziehen.

## Für die knusprige Hühnerhaut:

Hühnerhaut klein schneiden und in einer beschichteten Pfanne ausbacken. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salz würzen.

## Für die Heidelbeeren:

Heidelbeeren in einem kleinen Topf mit den Preiselbeeren und dem Saft einkochen lassen.

Das Graupenrisotto mit den Pilzen mischen, auf einem Teller anrichten und mit den Herzen, den Beeren, der Hühnerhaut und etwas Parmesan garnieren und servieren.

Claudia Zelinka am 12. April 2022