

Grammel-Risotto mit Frühling-Zwiebeln, Süßkartoffel-Stroh

Für zwei Personen

Für das Risotto:

100 g Grammeln (Grieben)	170 g Risottoreis	1 Süßkartoffel
$\frac{1}{2}$ Zwiebel	2 Frühlingzwiebeln	2 EL Parmesan
2 EL Butter	60 ml trockener Weißwein	750 ml Rinderfond
Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für das Süßkartoffel-Stroh:

1 Süßkartoffel	Salz
----------------	------

Für den Salat:

25 g roter Eichblattsalat	25 g grüner Eichblattsalat	25 g Rucola
25 g Blattspinat	6 EL Rinderfond	4 EL weißer Balsamico
2 EL mittelscharfer Senf	2 TL flüssiger Honig	8 EL Walnussöl
1 $\frac{1}{2}$ EL gemahlener Mohn	Salz	Pfeffer

Für das Risotto:

Die Zwiebel abziehen und klein schneiden. Butterschmalz in einem Topf auslassen und die Zwiebel anschwitzen. Risottoreis einrühren und glasig anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen. Einköcheln lassen bis der Reis den Wein aufgenommen hat, dann nach und nach und unter ständigem Rühren Rinderfond zugießen. Süßkartoffel schälen und mit einem Julienneschneider in dünne Fäden schneiden. Frühlingzwiebel putzen und in Ringe schneiden. Süßkartoffelfäden, Frühlingzwiebeln und Grammeln unterrühren. Parmesan reiben. Kurz vor dem Servieren Butter und Parmesan einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Süßkartoffel-Stroh:

Süßkartoffel schälen und mit dem Spiralschneider in dünne Streifen schneiden. Im heißen Fett frittieren. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salz würzen.

Für den Salat:

Roten und grünen Eichblattsalat, Rucola und Blattspinat waschen und trockenschleudern. Mohn ca. 3 Minuten in einer Pfanne trocken rösten.

Rinderfond, Balsamico, Senf, Honig und Walnussöl vermengen. Mohn einrühren. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und Salatmischung damit marinieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alexandra Ortner am 27. April 2020