

Graupen-Risotto mit Rosenkohl und Cranberry

Für 4 Personen

Für die Graupen:

1 Schalotte	600 ml Gemüsebrühe	1 EL Olivenöl
200 g erlgraupen	50 ml Weißwein	20 g frischer Ingwer
50 g Parmesan	50 ml Sojasauce	2 EL Butter
2 EL Mascarpone	Pfeffer	

Für die Erdnuss-Hippe:

100 g Puderzucker	50 g Weizenmehl (Type 405)	50 g Honig
65 g Butter	2 EL Cranberries, getrocknet	2 EL Erdnüsse, gesalzen

Für den Rosenkohl:

200 g Rosenkohl	10 g frischer Ingwer	20 ml Sojasauce
2 EL Cranberries, getrocknet	1 EL Butter	60 ml Gemüsebrühe

Für den Limettenschaum:

1 Limette	250 ml Sahne	3 EL Preiselbeeren
10 ml Sojasauce	1 Prise Salz	

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Für die Graupen die Schalotte schälen und fein würfeln.

Die Gemüsebrühe in einem Topf erhitzen In einem Topf etwas Olivenöl erhitzen und die Schalotte darin glasig anschwitzen. Dann die Perlgraupen dazu geben und mit anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit der Hälfte der heißen Brühe aufgießen und die Graupen etwa 20 Minuten weich garen, dabei immer wieder umrühren und heiße Brühe nachgießen.

In der Zwischenzeit für die Erdnusshippen den Puderzucker, Mehl, Honig und Butter vermengen und auf ein Blech streichen.

Cranberries fein hacken, mit den Erdnüssen über den Teig streuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze ca. 5 Minuten backen. Etwas abkühlen.

anschließend in Hippen brechen.

Den Rosenkohl putzen, den Strunk abschneiden und die einzelnen Blätter lösen. Ingwer schälen und fein reiben.

Die Rosenkohlblätter mit Ingwer, Sojasauce, Cranberries, Butter und Gemüsebrühe in einen Topf geben und ca. 3 Minuten glasieren.

Für die Graupen den Ingwer schälen, ganz fein hacken oder reiben und zu den Graupen geben, kurz mitkochen. Parmesan fein reiben.

Sojasauce, Butter, Parmesan, Mascarpone und Pfeffer unter die Graupen rühren, abschmecken.

Für den Limettenschaum die Limette heiß waschen, trocken reiben, etwas Schale abreiben. Limettensaft auspressen. Sahne in einen Topf gießen und erhitzen (nicht kochen).

Limettenabrieb und Saft unterrühren.

Die Preiselbeeren durch ein Sieb streichen und unter die Sahne mischen.

Sojasauce und evtl. Salz zugeben. Mischung in einen Sahne-Syphon-Spenderspender füllen. Mit einer Gaskartusche unter Druck setzen.

Tipp: Wer keinen Syphon-Spender hat, einfach die aromatisierte Sahne kurz aufkochen und mit dem Mixstab aufschäumen.

Die Graupen auf Teller verteilen. Mit Rosenkohl und Erdnusshippe anrichten.

Limettenschaum in kleinen Tupfen auf den Tellern verteilen.

Antonina Müller am 18. November 2021