

Zwischengericht

Risotto vom Buchweizen mit Petersilienöl, Feigen, Kumato-Tomate und Belper Knolle

Zutaten:

0.2 Bund Petersilie, glatt
0.2 Bund Petersilie, kraus
100 g Buchweizen
1 St. Schalotten
70 ml Weißwein
300 ml Gemüsebrühe
40 g Parmesan
30 g Butter
1 St. Lorbeerblatt
1.4 St. Feigen
2 St. Kumato Tomate
0.4 St. Zwiebeln, rot
0.6 Bund Rucola
25 ml Balsamico, hell
125 ml Pflanzenöl
12 g Belper Knolle
Olivenöl
Salz
Pfeffer
Zucker

Zubereitung:

Petersilien-Öl: Petersilie mit 100ml Pflanzenöl, etwas Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker in einem Mixer sehr fein mixen, bis die Mischung handwarm wird. Das Öl dann am besten mehrere Stunden ziehen lassen und später durch ein mit Küchentrepp ausgelegtes, feines Sieb passieren. Das Risotto: Die Schalotte in feine Würfel schneiden und in einem Topf mit heißem Olivenöl und dem Lorbeerblatt anschwitzen. Buchweizen hinzugeben und ebenfalls mit anschwitzen, bis er leicht Farbe bekommt. Mit 70ml Weißwein ablöschen und diesen komplett einkochen lassen, vorsichtig salzen, mit 300ml Gemüsebrühe auffüllen und alles bei geringer Stufe leicht köcheln lassen, bis der Buchweizen noch leichten Biss hat. Kurz bevor die Flüssigkeit komplett aufgesogen ist, den geriebenen Grana Padano und 30g Butter in das Risotto einrühren, gegebenenfalls etwas Gemüsebrühe nachgießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Topping: Rucola vom Strunk befreien und waschen. Feigen halbieren, in dünne Spalten schneiden und in eine Schüssel geben, die Tomaten vierteln, entkernen, in dünne Spalten schneiden und mit zu den Feigen geben und die roten Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. Zum Anrichten den gewaschenen Rucola unter die Feigen mischen und die Mischung vorsichtig mit 25ml Pflanzenöl und 25ml hellem Balsamicoessig marinieren. Schließlich mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken. Zum Anrichten das Risotto gleichmäßig auf die Teller verteilen, das Petersilienöl um das Risotto geben, das Topping mittig auf dem Risotto drapieren und die Belper Knolle fein darüberhobeln.