

Harzer Graupenrisotto

Rezept von Torsten Kluske / www.besserbissen.de



Für 2 Portionen

1. Risotto aus Weizengraupen mit Harzer Handkäse

50 g ganze Weizengraupen (von Ebly)
50 g Butter
15 g Zwiebel
50 g Harzer Handkäse - jung
30 ml Verjus oder Weißweinessig
150 ml Rinderfond
2 EL Bärlauch oder glatte Petersilie (fein geschnitten)

Zucker und Salz zum Abschmecken.

Den Handkäse mit einer möglichst scharfen und nicht zu feinen Reibe reiben. Die Hälfte davon in einer dünnen Schicht auf ein Backblech mit Backpapier geben und im vorgeheizten Ofen bei 160 °C Umluft ca. 10 min. knusprig backen. Auf einem Gitter abkühlen lassen und in große Stücke brechen.

Die Zwiebel schälen und ohne Wurzel sehr fein Würfeln. In einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze die Graupen und Zwiebelwürfel in 1 TL Butter anschwitzen. Mit Verjus und Fond ablöschen und ca. 15 min. köcheln lassen. Wenn die Flüssigkeit fast verkocht ist und die Graupen gar sind, den Topf von der Hitze nehmen und die restliche Butter sowie den geriebenen Käse einrühren. Die Graupen sollten nun eine sämige Konsistenz aber noch Biss haben.

Die Kräuter kurz vor dem Servieren unter das Risotto rühren.

Harzer Graupenrisotto

Rezept von Torsten Kluske / www.besserbissen.de

2. Schweinefilet mit Waldpilzen

300 g Schweinefilet aus dem Mittelstück (küchenfertig pariert)
100 g Waldpilze (z.B. Steinpilze oder Pfifferlinge)
50 ml Weißwein
1 Knoblauchzehe
50 g Butter
Salz, Pfeffer aus der Mühle und Zucker zum Abschmecken

Das Schweinefilet rundherum salzen und im Backofen bei 80°C Umluft ca. 30 min. garen, bis eine Kerntemperatur von 55 °C erreicht ist.

In einer Pfanne die Hälfte der Butter erhitzen und das Filet bei mäßiger Hitze rundherum darin anbraten. Bis zum Servieren im Backofen bei 55 °C warm halten und ruhen lassen.

Die Pilze fein würfeln und in der Pfanne mit dem Fleisch-Bratensatz bei hoher Hitze anrösten. Mit Weißwein ablöschen und die Hitze reduzieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zum Schluss den Rest Butter zufügen.

3. Ofen-Tomaten

4 kl. Cherry-Tomaten
2 EL Olivenöl
Salz und Zucker zum Abschmecken

Die Tomaten in eine Schale geben und mit Salz, Olivenöl und Zucker würzen. Im Ofen bei 80 °C ca. 40 min. garen, bis sie ganz leicht aufplatzen.