

Buchweizenrisotto mit Grünkohl und Pilzen

Für 10 Portionen

Zutaten	Menge	Einheit
Zwiebeln	150 g	
Knoblauchzehen	1	Stk.
Weisswein	0.1	L
Gemüsebouillon	2.3	L
Olivenöl	0.87	L
Buchweizen	1	kg
Grünkohl / Federkohl	1.6	kg
Gemischte Waldpilze	0.5	kg
Gemüsebouillon	0.5	L
Vollrahm	0.4	L
Parmesan gerieben	0.2	kg
Salz, Pfeffer, Muskat, Petersilie, Butter		



Zubereitung

1. Grünkohl putzen, waschen und in Streifen schneiden. Anschliessend in Salzwasser blanchieren und danach abkühlen in Eiswasser
2. In der vorgeheizten Flexipfanne (ca. 160°C) Butter und Olivenöl erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin anschwitzen. Den Buchweizen dazugeben und sofort mit Weisswein und Gemüsebouillon ablöschen. Das Ganze würzen mit Salz und Pfeffer und unter rühren kurz aufkochen lassen.
3. Den Deckel schliessen und mit Hilfe von Optitherm bei 95°C für 8 Minuten ziehen lassen. Danach den Buchweizen entnehmen und auf GN Blech auskühlen.
4. In der vorgeheizten Flexipfanne (ca. 160°C) die Waldpilze sautieren und warmstellen. Den vorbereiteten Grünkohl kurz sautieren und mit Gemüsebouillon und Vollrahm ablöschen. Dann den vorgegarten Buchweizen dazugeben, kurz aufkochen lassen und sofort die Temperatur abstellen.
5. Zum Schluss mit geriebenem Parmesan das Ganze abbinden und würzen mit Salz, Pfeffer und Muskat.
6. Den Buchweizenrisotto anrichten mit den sautierten Pilzen, geriebenem Parmesan und gehackter Petersilie.

