

# Vieux Sinzig



Restaurant

Natur erleben & genießen

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig

info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com

## Sechskornrisotto mit Trippmadam

Für 4 Personen:

	Risotto:
50 g	Risottoreis (Carnaroli)
50 g	Basmatireis
50 g	Wildreis
50 g	Grünkern
50 g	Amaranth
50 g	Perlgraupen
500 ml	Gemüsefond
3 EL	Olivenöl
1 große	Schalotte, gewürfelt
100 ml	Weißwein
50 g	Mascarpone
50 g	Parmesan, gerieben
4 EL	Sahne
1 handvoll	Trippmadam, klein geschnitten
	Meersalz
	Pfeffer aus der Mühle

- Für das Risotto über Nacht Wildreis, Grünkern, Amaranth und Perlgraupen getrennt in kaltem Wasser einweichen. Abtropfen lassen.
- Die eingeweichten Getreide in einen Topf geben und mit dem Gemüsefond kurz garen. 1 Esslöffel Olivenöl in einem Pfännchen erhitzen. Die gewürfelte Schalotte glasig dünsten und beiseite stellen.
- In einem Gusseisentopf das restliche Olivenöl erhitzen und die drei Reissorten unter ständigem Rühren hell anrösten. Den Weißwein nach und nach dazugeben. Etwa 10 Minuten garen, dann löffelweise die Sahne darunterühren und den Risotto weitere 10 Minuten garen, bis er dickflüssig und „al dente“ ist. Mit Meersalz und Pfeffer würzen.
- Kurz vor dem Servieren die gekochten Getreide, Mascarpone, Parmesan, die gedämpften Schalotten und das klein geschnittene Trippmadamkraut unter den Risotto mischen. Mit Meersalz und Pfeffer abschmecken.