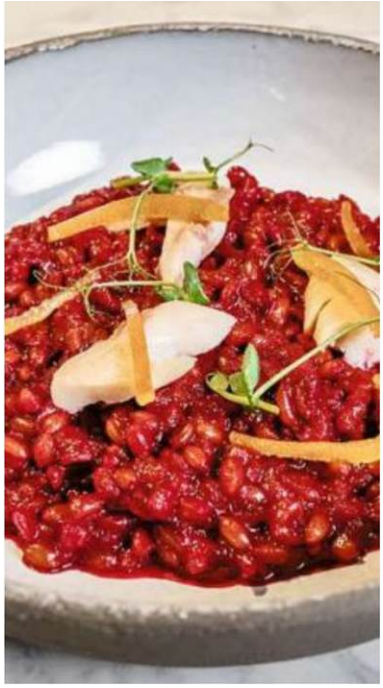
Kurier: Freizeit Kurier **27.04.2024**
Erscheinungsland: Österreich | Auflage: 140.331 | Reichweite: 423.000 (5,6) | Artikelumfang: 10.575 mm² | Erscheinungsform: wöchentlich Seite: 42 1/1

Thema: Gaumen Hoch

Autor: Ingrid Teufl



KOCH-INSPIRATION

EMMER-RISOTTO

Seine Wurzeln hat das Urgetreide Emmer im Nahen Osten – insofern passt es gut zur Küche der gebürtigen Perserin Parvin Razavi. In ihrem Restaurant „&flora" vereint sie orientalische und heimische Einflüsse. Für ihr Emmer-Risotto mit Roten Rüben eine Zwiebel in Olivenöl glasig dünsten, 400 g gewaschenen Emmer kurz mit anschwitzen, mit 400 ml Weißwein ablöschen und mit etwas Salz und 1 Lorbeerblatt würzen. Den Wein bei mittlerer Hitze verdunsten lassen, danach den Emmer immer wieder mit Gemüsebrühe (in Summe 1 l) bedecken und weich kochen. 0,5 l Rote-Rüben-Saft auf 45 Prozent der Menge einkochen. Wenn die Körner aufplatzen, 2 gegarte und pürierte Rote Rüben sowie die Hälfte der Reduktion unterrühren. Wer es intensiver mag, nimmt mehr vom eingekochten Saft. Mit 50 g Parmesan und 25 g Butter montieren, nochmals würzen.

Von Ingrid Teufl

Parvin Razavi ist Mitglied der nachhaltigen Organisation „Gaumen hoch". gaumenhoch.at &flora, Breite Gasse 9, 1070 Wien, undflora.at

Anfragen für weitere Nutzungsrechte an den Verlag

Presseclipping erstellt am 29.04.2024 für Gaumen Hoch zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG. © CLIP Mediaservice 2024 - www.clip.at