

## Franz Tanner vom Landhaus Tanner, Rezept Alpenkulinarik - Regionalküche

### Einkorn-Graupenrisotto mit Bio-Ziegenfrischkäse, Schüttelbrot, Bärlauchpesto und grünem Spargel

180 g Einkorn-Graupen  
½ Zwiebel  
600 ml Gemüsebrühe  
30 g Butter  
20 g geriebener Bergkäse  
2 EL Bio-Olivenöl

100 g Bio-Ziegenfrischkäse  
50 g Schüttelbrot

50 g frischer Bärlauch  
50 g Blattpetersilie  
50 ml Bio-Olivenöl

500 g grüner Spargel  
50 ml Gemüsebrühe  
50 g Butter  
5 g Zucker

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Für das Einkorn-Graupenrisotto das Bio-Olivenöl in einem Topf erhitzen und die in feine Würfel geschnittene Zwiebel farblos anschwitzen. Die Einkorn-Graupen begeben und den Gemüfefond nach und nach aufgießen, immer wieder umrühren. Am Ende Salz, Pfeffer, Butter und Bergkäse beimgen sowie nach Belieben mit dem Bärlauchpesto einfärben.

Bärlauch und Blattpetersilie gründlich waschen und trocken tupfen. Etwas klein hacken und die Kräuter mit dem Olivenöl in einem Becher mit Hilfe eines Stabmixers zu einer glatten Paste verarbeiten.

Den grünen Spargel schälen und halbieren. Gemüsebrühe, Butter und Zucker in einer Schwenkkasserolle aufkochen und zur Hälfte reduzieren. Dann den Spargel dazugeben und diesen darin garen. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Das Risotto in vorgewärmte Teller verteilen und die Spargelhälften daraufgeben. Den zimmerwarmen Bio-Ziegenfrischkäse in kleine Nockerl abstechen und auf den Tellern anrichten. Mit etwas Bärlauchpesto beträufeln und zuletzt das kleingebrochene Schüttelbrot darüber streuen.