Buchweizen-Risotto mit Austernpilzen

Aus Buchweizen lässt sich eben kein Risotto zubereiten, Reis ist Reis und Buchweizen ist etwas anderes. Ein Risotto wird bei der Zubereitung ständig gerührt damit die Reisstärke verkleistert und den Risotto sämig macht, das funktioniert beim Buchweizen nicht, er wird einfach in Bouillon gar gekocht. Und trotzdem, das Gericht erinnert in der Konsistenz doch an einen Risotto und schmeckt mit dem leicht nussigen Aroma des Buchweizens sehr gut.

Dazu ein kleines Ragoût mit Austernseitlingen, das nur mit frischem Thymian, etwas Salz und Pfeffer gewürzt wird und mit Sauerrrahm kurz geschmort wird.

In Norditalien nennt man eine Polenta aus Buchweizengriess "Polenta nera", ein nicht ganz abwegiger Name wenn man auf die Farbe, auch die des Buchweizen-Risottos, achtet.

Zutaten (2 Portionen)

120g	Buchweizen
1	kleines Rüebli
1	kleine Zwiebel
5cl	Weisswein
2dl	Gemüsebouillon
20g	Tafelbutter
20g	Parmesan
120g	Austernpilze
1	kleiner Zweig Thymian
	wenig Zwiebel
2El	Sauerrahm
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Buchweizen in ein Sieb geben und unter kaltem Wasser abspülen. Gut abtropfen lassen.

Rübeli zu kleinen Würfeln schneiden, Zwiebel hacken. Etwas Zwiebel für die Pilze beiseite stellen.

Rüebli und Zwiebel ca. 2-3 Minuten in Bratbutter andünsten, ohne dass sie Farbe annehmen. Buchweizen zugeben und mitdünsten, bis ein leichter Röstduft aus der Pfanne steigt. Mit Weisswein ablöschen und kurz einkochen lassen. Bouillon zugeben und aufkochen. Zugedeckt 20 Minuten leicht köcheln lassen. Deckel abnehmen, unter Rühren, den überflüssigen Saft einkochen lassen. Der Buchweizen-Risotto sollte noch ganz leicht fliessen. Parmesan und Butter einrühren.

Blättchen vom Thymianzweig abfieseln. Austernpilze wenn nötig mit den Fingern putzen und rüsten. Meist muss nur der Stiel leicht gekappt werden. Grössere Stücke von Hand entzwei zupfen. Zusammen mit der Zwiebel in Bratbutter andünsten, Thymian zugeben. Die Pilze sollten nur leicht Farbe annehmen. Sauerrahm zugeben und verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Buchweizen-Risotto auf Tellern anrichten und die Austernpilze darauflegen. Zum Schluss einen Klacks Sauerrahm daraufgeben.