

# Körniges Buchweizenrisotto mit Pilzen & Käseschaum

von Sternekoch Robin Pietsch, MDR um 4

## Zutaten

### Risotto

- 200 g frische Pilze
- 500 g Buchweizen
- 30 g geräucherter Bauchspeck
- 1 l Gemüsebrühe
- 3 EL Butter
- Rosmarin, Thymian
- Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss

### Käseschaum

- 250 g weicher Käse (z. B. Feta, Mozzarella, Burrata)
- 150 ml Schlagsahne
- 100 ml Milch
- 3 Stiele Brunnenkresse
- 3 EL Haselnussöl
- 50 g Butter
- Salz & Pfeffer

## Zubereitung

Buchweizen waschen und in einen großen Topf geben. Etwas von der Gemüsebrühe angießen und erhitzen. Wenn die Brühe fast verkocht ist, Brühe nachgießen. So verfahren, bis die Gemüsebrühe komplett eingekocht ist. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Zum Ende die Butter zugeben.

Für den Käseschaum in einem Topf Käse, Sahne, Butter und Milch auflösen, verrühren und mit Salz & Pfeffer abschmecken. Die Masse durch ein Sieb in einen Siphon geben. Alternativ zur Zubereitung im Siphon kann der Flüssigkeit auch 50 ml Milch hinzugefügt werden. Nun den Topf schräg stellen und die Oberfläche der Masse mit einem Mixer schlagen, sodass sich ein feiner Schaum bildet. Diesen mit einem Esslöffel abschöpfen und direkt auf das Risotto geben und servieren. Gegebenenfalls den Vorgang wiederholen, sodass für jeden Teller neuer Schaum aufgeschlagen wird.

Die Pilze putzen und klein schneiden, Speck würfeln. Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, Pilze und Speck mit Rosmarin und Thymian anbraten.

Buchweizenrisotto auf einen Teller geben. Pilze und Speck darauf verteilen. Käseschaum bei Zimmertemperatur auf das Risotto geben. Etwas Öl auf den Schaum geben und mit Brunnenkresse garnieren. **Schmecken lassen!**