

Gegrilltes Entrecote vom Rind Mehrkorn-Kürbis-Risotto - Schmortomaten



Zutaten: (für 2 Portionen)

2 Scheiben von der Beiried (ca. 250g), Gartenkräuter (Rosmarin, Thymian), Knoblauch, Salz, Pfeffer, Olivenöl zum Anbraten, 1 EL Butter, 2 Rippen Cherrytomaten

180g Weizen, Buchweizen, Rollgerste gekocht, 250ml Gemüsefond, 1/16l Obers, Salz, Pfeffer, Parmesan nach Geschmack, 2 Schalotten - klein geschnitten, 100g Hokkaido - kleinwürfelig geschnitten, 1 EL Butter

Zubereitung:

Schalotten anbraten, Kürbis zufügen, Getreide zugeben, mit Gemüsefond aufgießen, mit Salz, Pfeffer, Obers, Parmesan würzen

Beiried kurz anbraten, würzen, in Streifen schneiden.

Servieren.

Guten Appetit!

Ein Rezept aus der Folge „Donau Lodge Ybbs“:
<https://www.oesterreichhatgeschmack.at/donau-lodge-ybbs-donau/>

Mit freundlicher Unterstützung

