

Zurück zur Natur - Jauntal

Hadn (Buchweizen) Roulade

von Peter und Sabine Rupitz

4 Eier
150 g Zucker
150 g Hadn Mehl, fein
Salz,
Vanillezucker,
Zimt gemahlen
Preiselbeer-Marmelade (ca. 1/2 Glas)
Tiefkühl-Himbeeren (ca. 1/2 Packung)
1/2 l Schlagobers,
Sahnesteif
Frische Früchte, Honig und Walnüsse für die Garnierung
Backpapier,
neutrales Öl

Eier aufschlagen und mit Zucker und Vanillezucker in der Küchenmaschine sehr schaumig aufschlagen. Mehl und Zimt vorsichtig unterheben. Ein Backblech mit Backpapier belegen, dünn mit Öl bestreichen. Eimasse darauf verteilen, glattstreichen und im vorgeheizten Rohr bei 170°C ca. 17-20 Min backen. In der Zwischenzeit die Marmelade mit den Tiefkühlhimbeeren gut verrühren. Fertigen Biskuit aus dem Ofen nehmen, mit Marmelade bestreichen und sofort eng einrollen. Auskühlen lassen. Schlagobers mit Sahnesteif aufschlagen, in einen Spritzsack geben und die Roulade der Länge nach mit Schlagobers-Streifen garnieren. Mit frischen Früchten, Honig und Walnüssen garnieren.

Hadn (Buchweizen) Risotto

250 g Hadn Reis (geschälte Hadn Körner)
1/16 l Weißwein
1/16 l Schlagobers
3 EL geriebener Parmesan
200 g Steinpilze
1 Zwiebel
Petersilie, Thymian, Basilikum frisch gehackt
Salz/Pfeffer
3 EL Butter
2 Filets frischer, heimischer Fisch (Saibling, Forelle...)

Hadn kalt abwaschen und in kochendem Salzwasser kernig kochen (ca. 10-15 Min). Anschließend abseihen.

Zwiebel schälen und kleinwürfelig schneiden, in Butter glasig anrösten. Steinpilze putzen, 2/3 davon in Würfel schneiden. Schöne Pilzstücke in Streifen schneiden und zur Seite legen. Steinpilz-Würfel zu den Zwiebeln geben, mitrösten, bis sie leichte Farbe annehmen.

Mit Schlagobers und Weißwein ablöschen. Hadn dazugeben, gut durchrühren. Parmesan unterheben und mit den Kräutern, Salz und Pfeffer abschmecken. Zur Seite stellen.

In einer weiteren Pfanne Fischfilets auf beiden Seiten in zerlassener Butter kurz anbraten.

Ebenso die restlichen Steinpilz-Scheiben in einer Pfanne anrösten.

Risotto mit den Filets und den Steinpilz-Stücken anrichten.