

Petersilien-Graupen mit geschmolzenem Greyezer

Für 4 Personen

2 Zwiebeln	3 EL Butter	500 g Perlgraupen
Salz	1 Lorbeerblatt	1l Gemüsebrühe
800 g Petersilienwurzel	Pfeffer	1 Bund glatte Petersilie
200 ml Sahne	100 g Greyezer	

Für den Salat:

1 Endiviensalat	1 Orange	1 TL Senf
Salz	1 TL Zucker	2 EL Weißweinessig
4 EL Sonnenblumenöl		

Zwiebeln schälen und würfeln. Einen Esslöffel Butter in einem Topf erhitzen und die Hälfte der Zwiebelwürfel anschwitzen. Perlgraupen dazu geben, Salz und Lorbeerblatt zugeben, mit Brühe bedecken und ca. 15-20 Minuten weich kochen. Immer wieder etwas Brühe nachgießen, aber nicht zu viel, sonst werden die Graupen schleimig. Petersilienwurzeln schälen, einen Teil sehr fein würfeln den anderen grob. Einen Esslöffel Butter in einer Pfanne erhitzen und die feinen Würfel darin anbraten und kurz vor Ende der Kochzeit unter die Graupen mischen. Die größeren Würfel mit den restlichen Zwiebeln anschwitzen und ein wenig Brühe zugeben, weichkochen, pürieren, passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und grob hacken. (Einige große Petersilienblätter zur Deko aufheben.) Petersilien mit der Sahne fein pürieren, durch ein Sieb passieren und zur Petersilienwurzel-Sauce geben. Nochmals abschmecken und mit Butter montieren. Die Graupen in eine Auflaufform geben, mit geriebenem Käse bedecken und bei Oberhitze im Backofen lassen. Die Sauce dazu servieren. Den Endiviensalat waschen, die Orange schälen und filetieren. Für die Vinaigrette Senf, Salz, Zucker und Weißweinessig verrühren, Öl zugeben und die fein geschnittenen Endivie darin marinieren. Filets von einer Orange darunter mischen.

Jacqueline Amirfallah Mittwoch, 26. Januar 2011