

## **Buchweizen · Rüebli · Pilze · Koriander**

Rezept von Carlos Navarro, Restaurant Rechberg 1837 (ZH)

### **Zutaten (4 Personen)**

#### **Rüebli Pickles**

200 g Rüebli

20 g Apfelessig

Birnel

Salz

#### **Buchweizen Porridge**

100 g Buchweizen

600 g Wasser

Salz

4 EL kalt gepresstes Rapsöl

#### **Rüebli Püree**

600 g Rüebli

Salz

Rapsöl

Apfelessig

evt. Birnel

### **Zubereitung**

#### **Rüebli-Pickles (Vortag)**

1. Rüebli waschen, schälen und in feine Scheiben hobeln.
2. Apfelessig mit Birnel süssen. Rüebli dazugeben, mit Teller beschweren, damit sie bedeckt bleiben und für 24 Stunden ziehen lassen.

#### **Buchweizen Porridge, Rüebli-püree, geröstete Pilze**

3. Buchweizen in einer ofenfesten Form für 20 Min. bei 160°C im Backofen rösten und auskühlen lassen.
4. Wasser über den Buchweizen giessen, für 30 Min. zugedeckt im Backofen bei 160°C backen und zugedeckt auskühlen lassen. Anschliessend mit Rapsöl verfeinern.
5. Rüebli waschen, schälen, in ca. 2x2cm Würfel schneiden und etwas salzen.

6. Im Topf etwas Rapsöl erhitzen, Rüebli dazugeben, bei mittlerer Hitze farblos andünsten und karamellisieren (ca. 30 Min.). Anschliessend pürieren (Standmixer), mit Apfelessig und Salz abschmecken. Für eine weichere Konsistenz etwas Rapsöl dazugeben. Und bei Bedarf mit Birnel nachsüssen.
7. Die Austerseitlinge in grobe Streifen zupfen, auf ein Backblech mit Backpapier verteilen und mit etwas Salz und Rapsöl würzen.
8. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C für ca. 15 Min. goldig knusprig backen.

Buchweizen Porridge auf einem Teller anrichten, mit Rüebliwürfel, Rüebli-Pickles und Austerseitlinge daraufsetzen und etwas frischen Koriander.