



Gersotto mit gebratenen Kräuterseitlingen

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	20 Min.
Garzeit	25 Min.
Portionen	4

Cremiges Gersotto aus Rollgerste mit gebratenen Kräuterseitlingen. Ein unkompliziertes herbstliches Gericht mit aromatischer Pilznote und einer frischen Kräutersauce aus Petersilie, Rosmarin und Thymian.

Gersotto

2 EL Olivenöl
200 g Lauch, in feinen Streifen
150 g Kräuterseitlinge, in ca. 1 cm grossen Stücken
1 Schalotte, fein gehackt
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
¼ TL Salz
etwas Pfeffer
200 g Rollgerste
150 ml Weisswein
600 ml Gemüsebouillon
100 g geriebener Sbrinz
100 g Butter, in Würfel
etwas Salz
etwas Pfeffer

Topping

5 EL Olivenöl
2 Zweige Rosmarin, Nadeln fein gehackt





2 Zweige Thymian, Blättchen fein gehackt
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
½ Peperoncino, fein gehackt
1 Prise Zucker
¼ TL Salz
etwas Pfeffer
etwas Olivenöl
150 g Kräutersaitlinge, längs in ca. 3 mm dicken Scheiben, kreuzweise eingeschnitten

Gersotto

Olivenöl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze (Stufe 6-7) erhitzen. Lauch, Pilze, Schalotte und Knoblauch begeben, ca. 5 Minuten andünsten, mit Salz und Pfeffer würzen. Rollgerste begeben, kurz mitdünsten. Weisswein dazugiessen, etwas einkochen lassen. Gemüsebouillon dazugiessen, bei hoher Hitze (Stufe 8) aufkochen. Hitze auf schwache bis mittlere Hitze (Stufe 3-4) reduzieren, unter gelegentlichem Rühren ca. 25 Minuten köcheln lassen. Sbrinz und Butter darunterühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Topping

Olivenöl und alle Zutaten bis und mit Pfeffer in einer kleinen Schüssel mischen. Etwas Olivenöl in einer beschichteten Bratpfanne bei mittlerer bis hoher Hitze (Stufe 6-7) erhitzen. Pilze beidseitig je ca. 2 Minuten goldbraun anbraten. Wenig Kräutersauce zu den Pilzen geben, mischen. Gersotto mit den Pilzen und der restlichen Kräutersauce anrichten.

Zubehör

Pfanne mit Deckel (ca. 24 cm ø)
Beschichtete Bratpfanne

