

Eine Mitesserin reagierte leicht angeekelt auf die Ankündigung, es gäbe ein Graupenrisotto. Tatsächlich unterlag auch sie dem alten Vorurteil, Graupen wären ein Notlebensmittel, irgendwie total Nachkrieg. Das hört man häufig, obwohl **Perlgraupen** bzw. **Rollgerste** längst Einzug in die gehobene Küche gefunden hat. Im Grunde handelt es sich um ein Nahrungsmittel, das in einer Liga mit Reis, Couscous und Bulgur spielt. In der osteuropäischen Küche ersetzen Graupen tatsächlich weitgehend den Reis, der nördlich der Donau und östlich der Elbe bis vor wenigen Jahrzehnten völlig unbekannt war. Wo Couscous und Bulgur aus Hirse bzw. Weizen entstehen, da sind original-echte Graupen nichts anderes als geschälte und polierte Gerstenkörner, die es in verschiedenen Größen und Formen gibt. Perlgraupen sind kugelförmig und werden in den Stufen grob, mittel und fein bzw. groß, mittelgroß und klein angeboten – u.a. anderem **von Müller's Mühle**. Solch eine 250-Gramm-Packung ist erstaunlich preiswert; manche Sorten stehen für knapp 80 Cent im Regal. Im Prinzip wird Rollgerste gegart wie seine Kollegen Reis, Couscous und Bulgur, wobei sich die mittelgroße Sorte prima für ein Risotto eignet.

Für eine besonders aromatische Variante, die als Beilage zu gebratenem grünen Spargel fungieren soll, wird für vier Portionen gebraucht...

Zutaten:

200 g mittelgroße Perlgraupen

1 mittelgroße Schalotte

20 g getrocknete Steinpilze

8 Streifen Bacon

1 kleines Glas Weißwein

500 ml Hühnerbrühe

1,2 EL Rapsöl

kleines Stück Butter

Salz, schwarzer Pfeffer

800 ~ 900 g grüner Spargel

Schuss Weißwein

Salz, schwarzer Pfeffer, Zucker

Zubereitung:

Du weichst die getrockneten Steinpilze ungefähr eine halbe Stunde in lauwarmem Wasser ein. Die Schalotte zerlegst du in Würfelchen. Setz den halben Liter heiße Hühnerbrühe an und gib Öl in die Pfanne (für die du einen Deckel haben solltest...). Schwitz die Schalottenwürfel an und gib zum Schluss die Graupen dazu. Lass das ganze auf relativ großer Hitze heiß werden und löscht dann mit dem Weißwein ab. Lass den Alkohol verkochen, gib dann ungefähr die Hälfte der Brühe hinzu und rühr alles sorgfältig durch. Nun kannst du das Risotto auf ganz kleiner Flamme unter dem Deckel quellen lassen. Alle drei, vier Minuten füllst du Brühe nach und rührst durch. Nach maximal 20 Minuten hat das Graupenrisotto die richtige Konsistenz.

Brate in einer trockenen Pfanne die Bacon-Streifen aus, sodass sie knusprig sind. Hack die Steinpilze klein und gib sie in das Speckfett, nachdem du den Bacon rausgenommen hast – Pilze nur kurz durchschwenken und dann unter das Risotto heben. Dann erst mit Salz und reichlich schwarzem Pfeffer würzen. Zuletzt mit einem kleinen Stück Butter zum Glänzen bringen.

Grüner Spargel aus der Region ist so aromatisch, dass er am besten gebraten schmeckt. Da wird auch nichts geschält. Ein Spargelbauer erklärte mir, dass man großzügiger vorgehen sollte, auch wenn dabei mehr Ausschuss entsteht. Und zwar: Du nimmst die Stange etwa auf halber Höhe zwischen zwei Finger und versuchst dann sanft mit der anderen Hand das harte Ende abzurechen. Bist du gewaltlos vorgegangen, wird die Spargelstange exakt an der Stelle abbrechen, an der sie beginnt holzig zu werden. Dann trennst du mit einem Messer die Köpfe ab und stellst sie nach dem Abspülen mit kaltem Wasser beiseite. Zerleg die Spargelstange in je drei gleich lange Stücke und wasch die Abschnitte unter fließendem Wasser.

Gib ein wenig Rapsöl in die zweite Pfanne und lass es ziemlich heiß werden. Dann wirf die Spargelstücke hinein und brate sie so scharf an, dass sie teilweise braune Stellen kriegen. Das dauert schon so zwei, drei Minuten. Dann gieß den Wein an und würze gleich mit Salz, Pfeffer und einer guten Prise Zucker. Dreh auf niedrige Hitze und lass den Spargel im Weinsud ungefähr acht Minuten garen.

Wenn du anrichtest, dann gib auf jeden Teller einen Hügel Grauenrisotto und schaufele den

Spargel darüber. Leg zum Abschluss zwei gekreuzte Bacon-Streifen drüber. Das sieht schick aus und schmeckt fantastisch.