Zutaten Champagner-Sauce

1 EL	Butter
2	Schalotten, fein gehackt
½ Bund	glattblättrige Petersilie, grob geschnitten
1 dl	Champagner
200 g	Saucen-Halbrahm
¼ TL	Salz

Buchweizen-Risotto

Zutaten Buchweizen-Risotto

1 EL	Butter
1	Schalotte, fein gehackt
2	Knoblauchzehen, gepresst
250 g	**Buchweizen**
2 dl	Champagner
6 dl	Gemüsebouillon, heiss
4 EL	gemischte Kräuter (Rosmarin, Thymian, glattblättrige Petersilie), fein geschnitten
100 g	Freiburger Vacherin, grob gerieben
1 EL	Butter, Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Zubereitung Buchweizen-Risotto

Butter in einer Pfanne erwärmen. Schalotte und Knoblauch andämpfen. Buchweizen beigeben, unter Rühren kurz dünsten. Champagner dazugiessen, fast vollständig einkochen. Bouillon unter häufigem Rühren nach und nach dazugiessen, sodass der Buchweizen immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist, ca. 20 Min. köcheln. Kräuter, Käse und Butter darunterrühren, würzen.

Champagner-Sauce

Butter in einer kleinen Pfanne erwärmen. Schalotten ca. 10 Min. andämpfen, Petersilie kurz mitdämpfen. Champagner dazugiessen, Saucen-Halbrahm beigeben, salzen, ca. 5 Min. köcheln, Sauce pürieren. Buchweizen-Risotto mit den Pastinaken und der Sauce anrichten.

Rezept: fooby.ch