

# Kernotto

F. Fuchs



## Zubereitung Kernotto

Zwiebel und Knoblauch in der Butter andünsten. Urdinkel kurz mitdünsten. Mit Wein ablöschen, einkochen. Mit der Bouillon ablöschen, aufkochen und bei kleiner Hitze und häufigem Rühren 20–25 Minuten al dente kochen. Kurz nachziehen lassen. Vor dem Servieren mit Butter, geriebenem Gruyère und Abrieb einer Limone verfeinern.

## Zubereitung Gepickelter Bärlauch

Für den Pickelfond Wasser, Zucker, Tomatenessig, Senfkörner und Lorbeerblatt zusammen aufkochen und 5 Minuten köcheln lassen. Die Bärlauchknospen und -kapern dazugeben und 1 Minute mit köcheln. Kühl stellen.

## Zubereitung Gepickelte Zwiebeln

Die Zwiebeln schälen und halbieren. Zusammen mit den restlichen Zutaten für 2 Wochen vakuummieren. Aus dem Fond nehmen und gut abtrocknen. In einer heißen Pfanne ohne Fettstoff auf der Schnittfläche schwärzen. Nach dem Abkühlen die Röstkruste abkratzen.

## Rezept für 4

### Zutaten Kernotto

250 g Urdinkel  
 1 Zwiebel, fein gehackt  
 1 Knoblauchzehe,  
 gepresst  
 20 g Butter  
 1 dl Weisswein  
 7 dl Gemüsebouillon  
 Salz, Pfeffer  
 100 g Gruyère, gerieben  
 30 g Butter  
 1 Limone

## Zutaten Gepickelter

Bärlauch  
 10 g Bärlauchknospen  
 10 g Bärlauchkapern  
 50 g Wasser  
 50 g Zucker  
 100 g Tomatenessig  
 1 g Senfkörner, gelb  
 1 Lorbeerblatt

## Zutaten Gepickelte

Zwiebeln  
 500 g Mini-Zwiebeln  
 200 g Tomatenessig  
 50 g Wasser  
 50 g Zucker



**Anrichten**

## **Tipp**

Mit Belperknolle und frischen Kräutern anrichten.