

Orzotto *Valentino*

Orzotto ist ein Gericht, das ich im Friaul kennen gelernt habe. Wie bei vielen Speisen gibt es ein paar wenige Grundlagen und endlose Zahl von Varianten.

In der vorliegenden Version wird als Hauptzutat Zucchini verwendet. Je nach Saison kann auch mit Kürbis, verschiedenen Gemüse oder auch Spargel eine eigene Kreation entstehen.

Auch beim Käse hab ich eine österreichische Version erfunden. Im Original kommt vor allem **Montasio** zum Einsatz – der aber in Österreich schwer zu bekommen ist. Daher habe ich würzige heimische Sorten gewählt: Bergkäse und Tilsitter. Natürlich ist auch hier jede Variante denkbar: Emmentaler, Greyerzer, Raclett oder auch Feta: lassen Sie Ihrer Phantasie freien Lauf!

Übrigens: „Orzo“ ist der italienische Name für Gerste. Die Ableitung zu „Orzotto“ entspricht jener von „Riso“ (Reis) zu „Risotto“

Zutaten (4 Portionen)

- 260 g Rollgerste
- 1 rote Zwiebel (nicht zu groß!)
- 1 weiße Zwiebel (nicht zu groß!)
- 3 Knoblauchzehen
- 1,5 l Gemüsesuppe (oder: 1 ½ Suppenwürfel)
- 60 g Tomaten (ca 2 Stk)
- 2 kleinere Zucchini (ca.
- ½ Knolle Fenchel
- 80 g Bergkäse
- 30 g Tilsitter
- (Maiskeim- oder Oliven-) Öl
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- frischer Thymian

Zubereitung:

Rechnen Sie genug Zeit ein, um das Orzotto zuzubereiten: die Garzeit liegt bei etwa 45 Minuten...!

Zwiebel und Knoblauch klein würfeln und in Öl anschwitzen. Gerste hinzufügen und kurz mitbraten lassen. Die Suppe nach und nach, wie bei einem Risotto, hinzufügen und schwach köcheln lassen und immer wieder umrühren. Immer darauf achten, dass genug Flüssigkeit in der Pfanne ist, damit die Gerstenkörner gut aufquellen können!

Zucchini und Fenchel in kleine Würfel schneiden, salzen und extra in einer Pfanne scharf anbraten, dass feine Röstaromen entstehen.

Ist die Gerste weich genug den Käse grob reiben und dem Orzotto zugeben.

Kurz vor Ende der Garzeit die fein gewürfelten Tomaten beimischen und danach mit den Gewürzen abschmecken.

Zum Schluss den frisch gehackten Thymian unter das Orzotto mischen und rasch servieren.

Tipps:

Wer die lange Zubereitungszeit etwas besser steuern will: man kann das Orzotto gut vorkochen, indem man es etwa 10 Minuten vor Ende der Garzeit von der Flamme nimmt und auf einem Backblech ausgebreitet rasch auskühlen lässt. Diese Grundlage kann dann gut auch für ein paar Tage aufgehoben werden. Die Finalisierung des Orzotto kann damit erst kurz vor dem Servieren stattfinden: fügen Sie erst jetzt die Tomaten und die Gewürze hinzu und lassen die Gerste auf die gewünscht Bissfestigkeit garen – dadurch lässt sich auch für größere Gesellschaften ein entspanntes Genießen vorbereiten.

Und: man kann die Gerste über Nacht in Wasser einweichen, denn so wird das Getreide schneller gar.