

## Das Highlight am Sonntag: Heimischer Reis – Grünkern



### Grünkernrisotto und feines Dessert

„Fit in den Frühling“ - heißt das Motto. Klasse, wenn Kollegen wie Otto Vogelmann Ideen beisteuern. Momentan bietet der Markt Spargel, Bärlauch, Radieschen, Erdbeeren uvm. Doch am Sonntag war es der Grünkern, auch badischer oder fränkischer Reis genannt, der im Mittelpunkt unserer Maimarktküche stand.

Otto Vogelmann ist ein Experte der leichten Küche. Auszeichnungen pflastern seinen Weg. Im persönlichen Gespräch offenbarte er einen Teil seines Werdegangs. Dabei fallen Namen wie Witzigmann, Erbprinz & Schuhbeck in seine Karriere.

Nach Jahren im familiären Betrieb kommt Vogelmann zur Klinik Löwenstein, bleibt bis heute und hat seither so manchen Preis im Bereich der Großküchen abgeräumt.

Für die "Schmeck den Süden"-Kochwerkstatt hat sich Otto Vogelmann zwei besondere Delikatessen überlegt. Samtiges Grünkernrisotto mit Champignons und frischen Spargel. Zum Nachtisch gibts ein leichtes Grünkerndessert. Sein Biskuitboden mit Grünkern ist einfach und dennoch besonders knackig. Jeder Bissen häuft ein Löffelchen mit samtig, cremigen Grünkerncreme. Dazwischen Erdbeer- und Apfelwürfel, getrennt vom saftig, kernigen Grünkernbiskuit. Vielen Dank an Otto Vogelmann und Gerd Ohnsorg - es war köstlich...

#### **Tipp:**

Das Auge isst mit: Dekoration mit Apfelraspel, Nüssen und Schokodeko.

Das Rezept fürs Dessert gibts [hier](#)

Das Rezept für das Grünkernrisotto finden Sie [hier](#)



Hier die zwei Highlights mit Grünkern ...