

Kochen

Jens Jakob

Mittwoch, 08.04.2020

Risotto mit Zuchtpilzen

Für 4 Personen

Zutaten:

300g Risotto-Reis
 600- 800ml Gemüsebrühe oder Pilzfond
 200ml trockener Weisswein
 1-2 Schalotten
 2 Knoblauchzehen
 150g Butter
 150g geriebener Parmesan
 500g Pilze, z.B. Austernseitlinge, Kräuterseitlinge
 oder Champignons
 Salz
 Prise Cayennepfeffer, Lorbeerblatt
 1 Limette
 Pflanzenöl zum Anbraten
 Kresse zum Ausdekorieren



Zubereitung:

1. Pilze vorbereiten:
 Die Stiele in ca. 1,5cm würfeln. Die Köpfe beiseitestellen.
2. Risotto:
 Schalotten fein würfeln und in wenig Öl andünsten, Pilzwürfel zugeben mit andünsten. Reis zugeben und unter ständigem Rühren anschwitzen, mit Weisswein ablöschen und reduzieren, mit der Hälfte der Gemüsebrühe auffüllen. Eine Knoblauchzehe mit dem Messer andrücken und dazugeben, ebenso das Lorbeerblatt zugeben. Bei wenig Hitze köcheln lassen. Ab und an umrühren. Nach ca. 10- 12 min ausschalten und ziehen lassen. Geriebenen Parmesan und Butter unterheben, abschmecken, etwas Limettenabrieb und Limettensaft unterziehen.
3. Pilze:
 In einer separaten Pfanne Butter aufschäumen, angedrückte Knoblauchzehe und die Pilzköpfe darin anbraten. Abschmecken.
4. Anrichten:
 Risotto auf einen tiefen Teller geben und die gebratenen Pilze darauf verteilen.