

Steinpilz-Risotto

Für 2 Personen

200 g Steinpilze, frisch	150 g Risottoreis	10 g Parmesan
500 ml Geflügelfond	5 EL Weißwein, trocken	3 EL Olivenöl
1 TL Steinpilzhefebrühe Vitam	2 Zehen Knoblauch	1 Schalotte
1 Zitrone, unbehandelt	1 Bund Petersilie, glatt	5 EL Butter
Meersalz	Pfeffer, schwarz	Salz

Den Geflügelfond in einem Topf erhitzen und einen Teelöffel Steinpilzhefebrühe hinzugeben. Die Schalotte abziehen, klein schneiden und in einem Esslöffel Butter andünsten. Den Risottoreis waschen dazu geben und solange umrühren bis er glasig ist. Den Reis mit dem Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Anschließend den Geflügelfond hinzufügen, reduzieren lassen und immer wieder Geflügelfond nachgießen. Den Parmesan reiben und zusammen mit drei Esslöffeln Butter sowie Salz und Pfeffer hinzugeben und abschmecken. Die Knoblauchzehen aus der Knolle lösen, abziehen, klein hacken und in einem halben Esslöffel Olivenöl und einem halben Esslöffel Butter andünsten. Die Steinpilze putzen, in Scheiben schneiden, ebenfalls in die Pfanne geben und mild anbraten. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Die Petersilie zupfen und grob hacken. Mit der Zitronenreibe einen halben Teelöffel Zitronenschale von der Zitrone raspeln. Das Risotto auf den Tellern anrichten, die Steinpilze auf das Risotto setzen und mit der Petersilie sowie den Zitronenraspeln anrichten.

Beatrice von der Höh am 24. November 2009