

Cremiger Steinpilz-Risotto

Für zwei Personen

Für das Risotto:

125 g Carnaroli-Risotto	2 mittelgroße Zwiebeln	6 große Steinpilze
1 mittelgroße Karotte	1 kleine Zucchini	100 g Parmigiano Reggiano
200 g Butter	2 L Gemüsefond	1 Bund Basilikum
Salz	Pfeffer	

Für die Dekoration:

2 Zweige Basilikum	1 TL Balsamicocreme
--------------------	---------------------

Den Gemüsefond in einen Topf geben und erhitzen. Karotten schälen, in Scheiben schneiden und im Fond 10 Minuten köcheln lassen. Wenn die Karotten bissfest gegart sind, aus dem Fond nehmen und beiseitestellen.

Eine Zwiebel abziehen, in kleine Würfel schneiden und in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Temperatur mit 100 g Butter und dem Risotto-Reis glasig andünsten. Danach immer wieder mit einer Kelle Gemüsefond auffüllen und unter ständigem Rühren 20 Minuten bissfest kochen. Die zweite Zwiebel abziehen und klein schneiden. Pilze putzen und Zucchini putzen und kleinschneiden. Zwiebel, Pilze und Zucchini in einer Pfanne bissfest anbraten, die Karotten dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zwischenzeitlich immer wieder den Reis mit Fond auffüllen und umrühren. Parmesan reiben.

Sobald der Reis seinen optimalen Garpunkt erreicht hat, cremig aber noch leicht bissfest, die Pilze, Karotten und Zucchini dazugeben. Zum Schluss den Parmesankäse unterrühren und das Risotto auf einem Teller anrichten.

Für die Dekoration:

Basilikum abbrausen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen. Risotto mit Basilikum und Balsamicocreme garnieren.

Das Gericht auf Teller anrichten und servieren.

Ingo Schillig am 31. Januar 2022