

Veganer Risotto mit Austernpilzen und Silber-Zwiebeln

Für zwei Personen

Für das Risotto:

125 g Risottoreis	2 große Knoblauchzehen	100 ml veganer Weißwein
1 L Gemüsefond	50 g veganer Reibekäse	1 Bund glatte Petersilie
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Austernpilze:

200 g frische Austernpilze	1 Knoblauchzehe	1 Bund glatte Petersilie
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Silberzwiebeln:

100 g einge. Silberzwiebeln	ca. 2 EL Ahornsirup	Öl
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

Steirisches Kürbiskernöl

Für das Risotto:

Den Knoblauch abziehen und klein hacken.

Olivenöl in einem Topf erhitzen und den Knoblauch zusammen mit dem Reis kurz anrösten. Reis soll dabei ein bisschen Farbe bekommen und demnach goldgelb werden. Mit Weißwein ablöschen. Wein sollte dabei gut einreduzieren. Gemüsefond hinzugeben und köcheln lassen.

Sobald dieser wieder vom Reis aufgesogen wurde, erneut Fond hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Risotto vom Herd nehmen und den veganen Käse hinzufügen.

Für die Austernpilze:

Knoblauch abziehen und kleinhacken. Austernpilze in Streifen reißen (funktioniert meist besser als schneiden). Öl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch und die Pilze hinzugeben. Nun scharf anbraten und nach Bedarf mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss eine ordentliche Menge kleingehackte Petersilie hinzufügen.

Für die Silberzwiebeln:

Öl in einer Pfanne erhitzen und die abgetropften Silberzwiebeln hinzugeben. Gut andünsten und dann mit dem Ahornsirup ablöschen und diesen einreduzieren. Mit Pfeffer und ggf. Salz würzen.

Für die Garnitur:

Kürbiskernöl über dem Gericht verteilen.

Lioba Horn am 09. Mai 2022