

# Pilz-Risotto mit Ei im Römer-Salat-Nest

## Für zwei Personen

### Für das Pilz-Risotto:

150 g Risotto	120 g braune Champignons	120 g Kräuterseitlinge
1 weiße Zwiebel	130 g Parmesan, (18-20 Monate)	75 ml trockener Weißwein
500 ml Gemüsefond	60 g Butter	Salz, Pfeffer

### Für das pochierte Ei:

2 Eier	3 EL Tafelessig
--------	-----------------

### Für das Römeralat-Nest:

2 Römersalatherzen

### Für die Garnitur:

1 Zweig glatte Petersilie

### Für das Pilz-Risotto:

Den Gemüsefond in einem Topf erhitzen. Parmesan fein reiben.

Champignons und Kräuterseitlinge putzen und würfeln. In einer Pfanne ohne Öl anbraten. Zwiebel abziehen, fein würfeln und mit 30 g Butter zu den Pilzen geben. Risotto hinzugeben und 3 Minuten mit andünsten.

Anschließend mit Weißwein ablöschen. Nach und nach Gemüsefond unter stetigem Rühren untermischen.

Bei gewünschtem Garpunkt restliche Butter und Parmesan unterrühren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für das pochierte Ei:

Einen Topf mit 1 Liter Wasser und Essig zum Kochen bringen. Ei vorsichtig in eine Tasse aufschlagen, sodass das Eigelb nicht zerläuft. Mit einem Löffel einen Strudel im Wasser erzeugen und Ei hineingeben. 3 Minuten im siedenden Wasser garen und anschließend auf einen Teller geben.

### Für das Römeralat-Nest:

Römersalatherz waschen, trockenschleudern und in feine Streifen schneiden.

### Für die Garnitur:

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen.

Den Pilz-Risotto auf Tellern anrichten. Den Salat in die Mitte des Risottos eindrücken und darauf das pochierte Ei drapieren und mit Petersilie garnieren.

Alexander Walter King am 29. Juni 2022