

Pilz-Risotto mit Thymian-Butter-Brösel, Wildkräuter-Salat

Für zwei Personen

Für das Pilz-Risotto:

200 g Kräuterseitlinge	20 g getrock. Steinpilze	120 g Risottoreis
$\frac{1}{2}$ Zwiebel	40 g Parmesan	2 EL Butter
200 ml Weißwein	250 ml Pilzfond	250 ml Gemüsesfond
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Thymian-Butter-Brösel:

100 g Butter	3 EL Pankobrösel	2 Zweige Thymian
Salz		

Für den Wildkräutersalat:

30 g Wildkräuter	100 g Brombeeren	50 g Heidelbeeren
50 g Himbeeren	180 ml Apfelessig	3 EL Ahornsirup

Für das Dressing:

1 EL Pinienkerne	2 EL Balsamicoessig	1 EL Himbeeressig
1 TL süßer Senf	3 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

3 Kräuterseitlinge	1 frischer Sommertrüffel	Butter
--------------------	--------------------------	--------

Für das Pilz-Risotto:

Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Kräuterseitlinge putzen und ebenfalls würfeln. In einem Topf mit Olivenöl erst den Reis etwas erhitzen. Getrocknete Steinpilze in Wasser einweichen. Zwiebel und Kräuterseitlinge hinzugeben und alles zusammen einige Minuten anschwitzen. Getrocknete Steinpilze hinzugeben. Mit etwas Weißwein ablöschen und warten bis die Flüssigkeit verdampft. Das Ganze mit dem restlichen Wein und den beiden Fonds wiederholen, bis die Flüssigkeiten verdampft sind und der Risottoreis schlotzig wird.

Parmesan reiben. Hitze runterdrehen und den geriebenen Parmesan unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zum Schluss die kalte Butter einrühren.

Für die Thymian-Butter-Brösel:

Butter in einem Topf bräunen und durch ein Küchenpapier klären.

Thymian abbrausen. In der geklärten Butter nun die Pankobrösel und den Thymian etwas anbraten, salzen und beiseite stellen.

Für den Wildkräutersalat:

Aus dem Apfelessig, 180 ml Wasser und dem Ahornsirup einen Sud in einem Topf kochen. Die Hälfte der Brombeeren waschen, halbieren und in den Sud geben und ziehen lassen.

Wildkräuter und die restlichen Beeren waschen und vermengen. Beeren aus dem Sud nehmen und auf dem Salat drapieren.

Für das Dressing:

Balsamicoessig, Himbeeressig, Olivenöl und Senf verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pinienkerne in einer erhitzten Pfanne und ohne Öl rösten. Vinaigrette über den Salat gießen und mit Pinienkernen garnieren.

Für die Garnitur:

Kräuterseitlinge putzen und halbieren. Braune Butter herstellen und die Pilze darin anbraten. Den frischen Trüffel am Ende über das Risotto reiben.

Julia Lichtner am 08. September 2022