

Pilz-Risotto mit pochiertem Ei, Belper Knolle

Für zwei Personen

Für das Pilz-Risotto:

150 g Carnaroli-Reis	200 g braune Nusschampignons	100 g Steinpilze
200 g Kräuterseitlinge	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
350 ml Pilzfond	100 ml Gemüsefond	50 ml Weißwein
50 g Parmesan	50 g Butter	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für das pochierte Ei:

2 Eier	20 ml Essig	Salz, Pfeffer
--------	-------------	---------------

Für die Weihnachtsbutter:

100 g Butter	1 Orange	1 Knoblauchzehe
1 Zweig Rosmarin	30 g Walnüsse	1 Sternanis
1 Prise Zimt	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Belper Knolle	100 g Pflücksalat	50 ml Olivenöl
50 ml Weißweinessig	Orangensaft	Zucker, Salz, Pfeffer

Für das Pilz-Risotto:

Den Pilzfond und etwas Gemüsefond in einem Topf erwärmen.

Schalotten und den Knoblauch abziehen und feinhacken. Champignons und Steinpilze putzen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Olivenöl in einem weiteren Topf erhitzen und Schalotten und Knoblauch darin glasig anschwitzen. Pilze dazugeben und anschwitzen. Reis dazugeben und ebenfalls anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und reduzieren lassen. Nach und nach mit dem warmen Pilzfond aufgießen, bis der Reis nach ca. 20 Minuten al dente ist. In der Zwischenzeit Parmesan fein reiben. Nach der Garzeit Butter und Parmesan hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kräuterseitlinge gitterartig einritzen und in einer Pfanne mit Butter goldgelb anbraten und als Garnitur beiseitelegen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das pochierte Ei:

Wasser in einem großen Topf erhitzen und den Essig dazugeben. Eier darin vorsichtig pochieren, bis sie innen noch flüssig sind. Herausnehmen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Weihnachtsbutter:

Walnüsse hacken und in einer Pfanne anrösten. Butter in einer weiteren Pfanne zerlassen und langsam braun werden lassen. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und zu der Butter geben. Orange heiß waschen, Schale abreiben und diese ebenfalls hinzufügen. Sternanis und angedrückte Knoblauchzehe hinzufügen. Mit Salz, Zimt und Pfeffer würzen. Aromatisierte Butter durch ein Sieb geben und abschließend die Walnüsse hinzufügen. Aromatisierte Butter über das fertig angerichtete Risotto geben.

Für die Garnitur:

Belper Knolle hobeln. Salat waschen und trockenschleudern. Salat mit Olivenöl, Weißweinessig, Orangensaft, Zucker, Salz und Pfeffer anmachen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und mit der gehobelten Belper Knolle, den gebratenen Kräuterseitlingen und dem Salat garnieren und servieren.

Luisa Lukasczyk am 28. November 2022