

Pilz-Risotto mit Radicchio-Rucola-Salat

Für zwei Personen

Für das Risotto:

200 g Risottoreis	3 Kräuterseitlinge	6 braune Champignons
6 Shiitake Pilze	1 weiße Zwiebel	100 g Parmesan
2 EL Butter	400 ml Gemüsesfond	100 ml Weißwein
3 Zweige Rosmarin	3 Zweige Thymian	3 Zweige Salbei
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den Salat:

1 Radicchio	1 Bund Rucola	10 kleine bunte Tomaten
1 Knoblauchzehe	8 grüne Oliven	1 Zitrone, Abrieb, Saft
30 g Parmesan	1 Bund Basilikum	15 g Pinienkerne
2 EL dunklen Balsamicoessig	50 g Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für das Risotto:

Den Fond in einem kleinen Topf erhitzen. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Zwei Esslöffel Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebel darin glasig anschwitzen. Reis hinzugeben und kurz anschwitzen lassen. Anschließend mit Weißwein ablöschen. Gemüsesfond nach und nach in kleinen Portionen einrühren und immer wieder unter Rühren einkochen lassen. Ggf. noch heißes Wasser hinzugeben.

Währenddessen Pilze putzen. 2 Kräuterseitlinge, 2 Champignons und 2 Shiitake in Scheiben schneiden und die restlichen Pilze klein würfeln.

Restliches Öl in einer Pfanne erhitzen und die gewürfelten Pilze darin anbraten. In Scheiben geschnittene Pilze in einer zweiten Pfanne goldbraun von beiden Seiten braten und für die Garnitur verwenden.

Kräuter waschen, trockenwedeln und in Olivenöl kross braten und für die Garnitur aufbewahren. Parmesan reiben. Butter kurz vor dem Servieren in das Risotto rühren und anschließend den Parmesan hinzugeben und unterheben. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen und die gebratenen, gewürfelten Pilze untermengen.

Für den Salat:

Knoblauch abziehen und grob schneiden. Parmesan reiben. Basilikum waschen und trockenwedeln. Zitronenschale reiben und auffangen.

Anschließend den Saft auspressen und ebenfalls auffangen. Knoblauch, Parmesan, Pinienkerne, Olivenöl und Basilikum in ein Gefäß geben und mit einem Pürierstab zu einem feinen Pesto verarbeiten. Balsamicoessig ins Pesto rühren und mit Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb und Saft abschmecken. Radicchio und Rucola waschen, trockenschleudern und grob schneiden. Tomaten waschen, trockentupfen und halbieren. Oliven entsteinen und halbieren. Salat, Tomaten und Oliven vermengen und mit dem Pesto vorsichtig vermengen.

Christiane Madlener am 12. Juli 2023