

Pilz-Risotto mit Haselnüssen und Balsamico-Heidelbeeren

Für zwei Personen

Für das Pilzrisotto:

220 g Risotto	120 g Kräuterseitlinge	1 Zwiebel
60 g Speck	1 Zitrone, davon Saft	50 g Butter
30 g Parmesan	3 EL Mascarpone	600 ml Hühnerfond
3 Zweige Petersilie	Olivenöl	Salz

Für die Pilze:

80 g Steinpilze	40 g Haselnüsse	30 g Butter
Salz		

Für die Balsamico-Heidelbeeren:

100 g Heidelbeeren	30 g Butter	10 ml dunkler Balsamico
10 ml Ahornsirup	1 TL Currypulver	

Für das Pilzrisotto:

Den Fond erhitzen. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Kräuterseitlinge putzen und würfeln. Speck klein schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln, Kräuterseitlinge und Speck darin andünsten. Risotto hinzufügen und mit Fond ablöschen und alles ohne zu Rühren 15 Minuten bei mittlerer Temperatur köcheln lassen.

Parmesan reiben. Petersilie fein hacken und eine Hälfte der Zitrone auspressen. Risotto vom Herd nehmen und Butter, Mascarpone, Parmesan und Petersilie unterrühren. Mit Zitronensaft abschmecken.

Anschließend mit Topfdeckel nochmal 2 Minuten ziehen lassen.

Nochmals umrühren und bei Bedarf salzen.

Für die Pilze:

Haselnüsse halbieren. Steinpilze putzen und grob schneiden. Alles in einer Pfanne mit heißer Butter anbraten und salzen.

Für die Balsamico-Heidelbeeren:

Heidelbeeren waschen und abtropfen lassen. Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen. Heidelbeeren, Balsamico, Ahornsirup und Currypulver einrühren und bis zum Servieren bei kleiner Hitze ziehen lassen.

Kris Santa am 09. Oktober 2023