

Risotto mit Fenchel, Zitrus-Shiitake, Pinienkerne

Für zwei Personen

Für das Risotto:

150 g Risottoreis	1 Fenchel	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	1 Zitrone, Saft	1 Salzzitrone, $\frac{1}{2}$ TL Schale
50 g Montello	100 g kalte Butter	600 ml Gemüsefond
150 ml trockener Weißwein	Honig	Olivenöl
1 TL Rohrzucker, unraffiniert	Chiliflocken	Salz, Pfeffer

Für die Zitrus-Shiitake:

150 g Shiitake	1 Salzzitrone, Schale, Zeste	50 g kalte Butter
Butter	1 Bund Estragon	Honig
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

2 EL Pinienkerne	Zwiebelsprossen	Montello
------------------	-----------------	----------

Für das Risotto:

Das Olivenöl im Topf erhitzen, fein gehackte Schalotten und geriebenen Knoblauch dazugeben und glasig anschwitzen. Risottoreis zugeben und braten, bis auch der Reis glasig wird. Mit Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit vollständig verkochen lassen. Unter rühren Gemüsefond hinzugeben und 15-18 Minuten köcheln lassen.

Fenchelknolle würfeln und in einer Pfanne goldbraun anrösten, anschließend kurz mit Rohrzucker karamellisieren, salzen und aus der Pfanne nehmen. Währenddessen Montello reiben und Salzzitrone fein hacken.

Fenchelwürfel, Salzzitrone und Zitronensaft in das Risotto einrühren.

Nach und nach Montello und Butter einrühren und schließlich die Fenchelwürfel unterheben. Mit Honig, Chili, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Zitrus-Shiitake:

Shiitake in Olivenöl und Butter anrösten. Wenn die Pilze Farbe angenommen haben, Butter, Honig, Salzzitronenschale und gehackten Estragon unterrühren. Mit Zitronenzeste und Gewürzen abschmecken.

Für die Garnitur:

Pinienkerne in einer Pfanne rösten.

Risotto, Pilze, Sprossen und Pinienkerne auf angewärmte Teller setzen und fein Montello darüber reiben.

Greta Böske am 14. Februar 2024