

Pilz-Risotto, Kräuterseitling-Salsa, Austernpilze

Für zwei Personen

Für das Risotto:

200 g Arborio-Risotto	200 g Steinchampignons	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	1 Zitrone, Saft	100 g Parmesan
100 g Butter+ Butter	100 ml trockener Weißwein	5 Zweige Thymian
½ Bund glatte Petersilie	20 g getrocknete Steinpilze	Salz, Pfeffer

Für die Salsa:

350 g Kräuterseitlinge	2 Frühlingszwiebeln	1 Knoblauchzehe
1 rote Chilischote	1 Zitrone, Saft	50 g Butter
3 Zweige Zitronenmelisse	1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die frittierten Pilze:

100 g Austernpilze	2 Eier	100 g Mehl
100 g Panko	1 Zweig Rosmarin	

Für das Risotto:

Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Die getrockneten Steinpilze in heißem Wasser einweichen. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Steinchampignons putzen und würfeln. Zusammen mit Schalotte und Knoblauch in einer hohen Pfanne mit Butter glasig andünsten. Risotto dazugeben und ebenfalls glasig braten. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Nach und nach das Wasser von den Steinpilzen dazugeben und ständig rühren, bis der Risotto eine gute Konsistenz erreicht hat. Butter und geriebenen Parmesan unterrühren. Thymian und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Risotto mit Salz, Pfeffer, etwas Zitronensaft, Thymian und Petersilie abschmecken.

Für die Salsa:

Kräuterseitlinge putzen, klein schneiden und in einer heißen Pfanne mit Butter anbraten. Knoblauch abziehen und fein hacken. Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Beides in die Pfanne zu den Kräuterseitlingen geben und ebenfalls anbraten. Alles aus der Pfanne herausholen und in eine Schüssel füllen. Zitronenmelisse abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Chili längs aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien und klein schneiden. Zitronenmelisse, etwas Chili, Olivenöl, Salz, Pfeffer und Zitronensaft zu den Pilzen in die Schüssel geben und vermengen. In einer kleinen Schüssel anrichten.

Für die frittierten Pilze:

Neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren Aus Mehl, verquirlten Eiern und Panko eine Panierstraße aufbauen. Pilze putzen und dann erst in Mehl, dann in Eiern und in Panko panieren. In reichlich heißem Öl in der Fritteuse frittieren. Rosmarin zum Aromatisieren mit in das Öl geben.

Paul Berger am 09. Oktober 2024