

Steinpilz-Risotto im Parmesan-Körbchen mit Hähnchen-Brust

Für 2 Personen

2 Hähnchenbrustfilets, á 150g	300 g Parmesan, am Stück	150 g Steinpilze, frisch
150 g Reis, Carnaroli	50 g Butter	200 ml Gemüsefond
100 ml Weißwein, trocken	1 Zwiebel	6 EL Olivenöl
1 TL Currypulver, Madras	1 TL Ingwer	1 Zehe Knoblauch
1 Zweig Thymian	Olivenöl	Salz
Pfeffer, schwarz		

Die Hähnchenbrustfilets waschen und trocken tupfen. Zwei Esslöffel Olivenöl mit dem Currypulver, Salz und Pfeffer würzen und die Hähnchenbrüste darin marinieren. Für das Risotto die Zwiebel und den Knoblauch abziehen, fein schneiden und mit dem Reis in zwei Esslöffeln Olivenöl glasig andünsten. Die Steinpilze putzen, klein schneiden und zu dem Reis geben. Anschließend das Risotto mit dem Gemüsefond ablöschen und bei leichter Hitze köcheln lassen. Den Weißwein angießen und das Risotto weiter leicht köcheln lassen. Den Parmesan reiben. Einen Teelöffel Ingwer reiben. Die Butter, drei Esslöffel des Parmesans und den Ingwer zu dem Risotto geben und mit Salz und Pfeffer würzen. In eine Pfanne zwei Esslöffel Olivenöl geben und zwei „Parmesaninseln“ aus dem restlichen Parmesan in die Pfanne streuen und bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Die Pfanne vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Die Parmesaninseln herausnehmen und auf zwei umgedrehten Gläsern auskühlen lassen, so dass zwei Körbchen entstehen. Währenddessen in etwas Olivenöl die Hähnchenbrustfilets für circa elf Minuten rundum anbraten. Die Parmesankörbchen von den Gläsern lösen, mit dem Risotto füllen und gemeinsam mit den aufgeschnittenen Hähnchenbrüsten anrichten.

Rudolf Keller am 02. November 2009