

Steinpilz-Risotto mit Wachtel-Brust

Für zwei Personen

2 Wachtelbrüste, à 60 g	100 g Riso-carnaroli extra	50 g getrocknete Steinpilze
2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	100 g Parmesan
50 g Butter	500 ml Geflügelfond	Olivenöl, Butterschmalz
Salz, Pfeffer		

Den Knoblauch und die Schalotten abziehen und fein hacken. Etwas Olivenöl erhitzen und den Knoblauch und die Schalotten darin glasig dünsten. Anschließend den Reis dazugeben und ebenfalls andünsten. Den Geflügelfond erhitzen und damit den Reis ablöschen. Den Geflügelfond nach und nach unter Rühren dazugeben. Die Steinpilze abtropfen lassen und klein schneiden. Die Steinpilze mit dem Abtropfwasser zu dem Risotto geben. Den Parmesan reiben und zusammen mit der Butter zu dem Risotto geben. Die Wachtelbrüste waschen und trocken tupfen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Wachtelbrüste darin leicht rosa garen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Das Risotto auf einem Teller anrichten und die Wachtelbrüste darauf geben und servieren.

Marie Nennstiel am 04. Februar 2013