

Waldpilz-Risotto mit Reh-Rücken und Wildkräuter-Salat

Für zwei Personen

Für das Risotto:

300 g Risottoreis	100 g frische Pfifferlinge	100 g frische Steinpilze
100 g vorgegarte Maronen	2 Schalotten	250 ml Wildfond
300 ml Gemüsefond	200 ml Weißwein	200 g Parmesan
½ Bund glatte Petersilie	1 EL kalte Butter	2 EL Rapsöl
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

1 Steinpilz	6 Pfifferlinge	1 Marone
2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin	1 Zweig Salbei
Butter		

Für den Wildkräutersalat:

100 g Wildkräutersalat	1 TL Agavendickensaft	1 TL scharfer Senf
1 TL süßer Senf	1 EL Himbeer-Balsamicoessig	50 ml Olivenöl
50 ml Rapsöl	1 TL Hanfsamen	1 Msp. gemahl. Klee
50 g rote Pfefferkörner		

Für das Reh:

1 Rehrückenfilet à 350 g	50 g Butter	Öl, Salz
--------------------------	-------------	----------

Für das Risotto:

Die Pilze und Maronen putzen. Schalotten abziehen, fein hacken und in Rapsöl mit den Pilzsorten andünsten. Risottoreis hinzugeben und weitere 1-2 Minuten dünsten. Mit Weißwein ablöschen und warten bis der Alkohol verkocht. Mit Wildfond aufgießen. Rühren, bis die Flüssigkeit verschwindet. Sobald kaum noch etwas vorhanden ist, immer mehr Gemüsefond nach geben bis der Reis gar ist. Parmesan reiben. Zum Schluss kalte Butter unterrühren und 3-4 EL geriebenen Parmesan.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln, grob hacken und unterheben.

Für die Garnitur:

Eine Pfanne aufstellen und Butter darin mit Thymian, Rosmarin und Salbei zergehen lassen. Pilze schön in Form schneiden und darin anbraten. Zuletzt das Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf dem Teller anrichten. Mit den gebratenen Pilzen garnieren.

Für den Wildkräutersalat:

Wildkräutersalat waschen und trockenschleudern. Hanfsamen und rote Beeren Pfeffer im Mörser zerstoßen. Alle Zutaten für das Dressing mischen. Zum Schluss über den Salat geben und gut vermengen.

Für das Reh:

Rehrücken langsam in Öl anbraten. Anschließend Butter in der Pfanne schmelzen und nochmal einmal darin schwenken. Mit Salz würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mattan Shelomo am 08. September 2020