

# Steinpilz-Risotto mit Reh-Medaillons und Feigen

**Für zwei Personen**

**Für das Risotto:**

250 g Risottoreis	200 g Steinpilze	30 g getrock. Steinpilze
1 Zwiebel	80 g Parmesan	50 g Butter
50 ml Weißwein	750 ml Gemüsefond	½ Bund glatte Petersilie
Olivenöl	Salz	Pfeffer

**Für die Rehmedaillons:**

2 Rehmedaillons à 150 g	1 Knoblauch-Knolle	4 Zweige Thymian
4 Zweige Rosmarin	100 g Butter	100 g Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

**Für die Feigen:**

6 Feigen	50 g Butter	2-5 EL roter Portwein
2-5 EL Rotwein	100 g brauner Zucker	

**Für die Garnitur:**

1 Zweig Petersilie	1 Zitrone, davon Abrieb
--------------------	-------------------------

**Für das Risotto:**

Die getrockneten Steinpilze in Wasser einweichen. Pilze abgießen, dabei das Einweichwasser auffangen. Einweichwasser und Gemüsefond in einem Topf erwärmen.

Steinpilze putzen, den Stiel entfernen und in kleine Stücke schneiden.

Einige Steinpilze zur Seite legen.

Zwiebel abziehen und fein schneiden. Olivenöl in einem weiteren großen Topf zerlassen und Zwiebeln, Pilze und eingeweichten Pilze darin anschwitzen. Risottoreis dazu geben und mit anschwitzen. Mit Weißwein aufgießen, kurz einkochen lassen und mit warmem Gemüsefond-Pilzsud unter wiederholtem Umrühren aufgießen. Bei mittlerer Hitze 20 Minuten köcheln lassen.

Parmesan reiben und kurz vor dem Ende Butter und Parmesan unter das Risotto rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur die übrigen Steinpilze in einer Pfanne anbraten.

Petersilie klein hacken und über das Risotto streuen.

**Für die Rehmedaillons:**

Fleisch ggf. in Medaillons schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne in Butterschmalz scharf anbraten. Knoblauch halbieren und mit Butter, Rosmarin und Thymian hinzufügen, alles etwas braun werden lassen. Fleisch mit aromatisierter Butter übergießen. Fleisch mit Thymian und Rosmarin in Alufolie wickeln und eingepackt in der warmen Pfanne ziehen lassen.

**Für die Feigen:**

Feigen je nach Geschmack schälen und vierteln. Feigen mit Zucker und Butter in einem Topf karamellisieren und mit Port- und Rotwein ablöschen, etwas einkochen lassen.

**Für die Garnitur:**

Gericht mit Petersilie und Zitronenabrieb garnieren.

Renate Stolzenberger-Hamers am 28. September 2023