

# Morchel-Risotto mit Frühling-Zwiebeln

**Für 2 Personen**

**Für den Risotto:**

1 Schalotte	4 Frühlingszwiebeln	15 g getrocknete Morcheln
6 frische Morcheln	300 ml Geflügelfond	5 EL Butter
100 g Risottoreis	100 ml trockener Weißwein	Meersalz
20 g Parmesan	Pfeffer	

**Für die Parmesan Chips:**

40 g Parmesan	1 TL Mehl	Pfeffer
1 EL Olivenöl		

Für den Risotto::

Die Schalotte schälen und fein hacken. Die Frühlingszwiebeln waschen und das Grüne fein schneiden. Das Weiße in 2 cm lange Stücke schneiden und halbieren. Die getrockneten Morcheln in einem Cutter fein mahlen. Die frischen Morcheln gründlich putzen und waschen. Geflügelfond in einem Topf erhitzen. In einem Topf 1 EL Butter erhitzen und die Schalotte farblos anschwitzen. Den Reis zugeben und mit Weißwein ablöschen. Die Flüssigkeit einkochen lassen und nach und nach mit dem kochend heißen Geflügelfond auffüllen und den Risotto unter ständigem Rühren bissfest garen. Für die Parmesan Chips In der Zwischenzeit für den Parmesanchip den Parmesan fein reiben, mit Mehl mischen und mit Pfeffer würzen. In eine heißen beschichteten Pfanne Olivenöl geben und den Parmesan dünn verteilt einstreuen. Von beiden Seiten goldbraun ausbacken lassen. Die frischen Morcheln in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen und mit Salz würzen. In einer weiteren Pfanne mit 1 EL Butter die weißen Zwiebellauchstangen anschwitzen, leicht salzen. Risotto mit dem Morchelpulver abschmecken. Übrigen Parmesan fein reiben. Parmesan und die restliche Butter nach und nach unter den Risotto rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Anrichten den geschnittenen grünen Lauch dazugeben. Risotto anrichten, Morcheln zugeben und angeschwitzten Frühlingslauch über das Gericht geben. Zum Schluss mit Parmesan Chip garnieren.

Jörg Sackmann 27. März 2012