

Shiitake-Risotto mit glasiertem Rosenkohl

Für zwei Personen

Für das Risotto:

300 g Risottoreis	150 g Shiitake	2 Schwarzwurzeln
1 Karotte	2 Zwiebeln	2 Knoblauchzehen
30 g Parmesan	400 ml Gemüsefond	2 TL Shiitake-Pilzpulver
2 Zweige Thymian	Butter	Salz
Pfeffer		

Für den glasierten Rosenkohl:

100 g Rosenkohl	Butter	1 Zweig Thymian
-----------------	--------	-----------------

1 Schale Eiswasser

Für die Garnitur:

15 g Pinienkerne

Für das Risotto:

Eine Zwiebel und Knoblauch abziehen und klein schneiden. Shiitake putzen, den Stiel entfernen und klein schneiden.

Einen Fond ansetzen. Karotte schälen und schneiden. Zwiebel im Ganzen sowie die klein geschnittene Karotte zu dem Gemüsefond geben.

Thymian hinzugeben. Einen Teil der Pilze sowie die Stiele ebenfalls zu dem Fond geben.

Shiitake in einer Pfanne in Öl scharf anbraten. Hitze zurückdrehen und anschließend die Zwiebel und den Knoblauch hinzugeben. Risottoreis hinzugeben. Pilzpulver ebenfalls hinzufügen und mit anrösten. Mit Weißwein ablöschen und einreduzieren lassen. Nach und nach mit dem Gemüsefond aufgießen.

Parmesan reiben. Butter und Parmesan unter das Risotto rühren, sodass es schlotzig wird.

Das Wichtigste beim Zubereiten eines Risottos: Der Fond muss heiß oder warm sein, sonst zieht sich das Reiskorn zusammen.

Für den glasierten Rosenkohl:

Rosenkohl waschen. Strunk entfernen und die einzelnen Blätter ablösen.

Rosenkohlblätter in einem Topf mit gesalzenem Wasser blanchieren und anschließend in eine Schüssel mit Eiswasser geben. Danach in einer Pfanne mit Butter glasieren. Thymianblättchen abzupfen und hinzugeben.

Für die Garnitur:

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten und als Garnitur verwenden.

Alexander Kumptner am 12. Januar 2023