

# Cremiger Pilz-Risotto mit Petersilie

**Für zwei Personen**

**Für den Pilzrisotto:**

150 g Risotto-Reis	100 g Champignons	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	5 g Ingwer	1 Zitrone, davon Saft
50 g Butter	½ Bund Petersilie	650 ml Gemüsefond
Olivenöl	Salz	Pfeffer

**Für den Parmesanschaum:**

20 g Parmesan	50 ml Milch	Salz
---------------	-------------	------

**Für den Pilzrisotto:**

Die Champignons putzen, die Stiele gerade schneiden und je nach Größe halbieren oder vierteln. Zwiebeln und Knoblauch abziehen, Zwiebel würfeln, Knoblauch pressen. Petersilie fein hacken. Stiele für den Fond zur Seite legen.

Die Hälfte der Butter in einem Topf erhitzen, Hälfte der Zwiebeln und Knoblauch darin rundherum bei mittlerer Hitze ca. 1 Minute anbraten.

Risotto-Reis dazugeben und unter Rühren anschwitzen, bis der Reis glasig wird. Gemüsefond mit Petersilienstielen und Ingwer in einem Topf aufkochen. Zitrone halbieren, auspressen und 1 EL Zitronensaft und etwas Fond angießen und bei großer Hitze verdampfen lassen. Bei kleiner Hitze nach und nach den übrigen Fond angießen und rühren, bis die Flüssigkeit jeweils aufgesogen ist. Den Topf vom Herd nehmen und die restliche Butter unterrühren.

Eine Pfanne mit Olivenöl und etwas Butter erhitzen und die Pilze mit Knoblauch darin anschwitzen. Petersilie über die Pilze geben und beides zusammen über das Risotto geben.

Risotto mit Salz, Pfeffer und nach Belieben etwas Zitronensaft abschmecken. Zum Schluss den Parmesanschaum über das Risotto geben.

Der Gemüsefond für das Risotto muss beim Aufgießen immer heiß sein, ansonsten wird der Gargang unterbrochen und der Reis würde nicht gleichmäßig garen.

**Für den Parmesanschaum:**

Parmesan reiben und mit Milch und Salz mit einem Pürierstab zu einem Schaum mixen.

Johann Lafer am 16. Februar 2023