

# Risotto mit Pilzen und Speck im Knusperteig

Für 4 Personen

## Risotto:

|                    |                         |                  |
|--------------------|-------------------------|------------------|
| 250 g Risotto-Reis | 3 Schalotten            | 2 Knoblauchzehen |
| 150 ml Weißwein    | 400 ml Gemüsebrühe      | 100 g Butter     |
| 50 g Parmesan      | Salz, Pfeffer, Olivenöl |                  |

## Pilze:

|             |                        |                         |
|-------------|------------------------|-------------------------|
| 500 g Pilze | 2 Schalotten           | 1 Zehe Knoblauch        |
| 50 g Butter | 0.25 Bund Schnittlauch | Olivenöl, Salz, Pfeffer |

## Speck:

|                  |          |                   |
|------------------|----------|-------------------|
| 1 Blatt Filoteig | 1 Eiweiß | 12 Scheiben Speck |
|------------------|----------|-------------------|

## Risotto:

Schalotten pellen und fein würfeln. Knoblauchzehen schälen und in feine Scheiben schneiden. Beides in einem kleinen Topf in etwas Olivenöl glasig anschwitzen. Risotto-Reis dazugeben und mit Weißwein ablöschen. Das Ganze leicht salzen, umrühren und etwas köcheln lassen.

Nach etwa 2 Minuten 1 Tasse Gemüsebrühe angießen und weiter auf mittlerer Stufe köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren. Immer wenn die Brühe nur noch 1 Fingerbreit hoch steht, Brühe nachgießen und dabei umrühren. Das Risotto zum Schluss mit Butter und frisch geriebenem Parmesan abbinden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Pilze:

Pilze putzen und in kleine Stücke schneiden. Schalotten und Knoblauch pellen und fein würfeln. Knoblauch und Schalotten in einer Pfanne in Olivenöl anschwitzen. Die geschnittenen Pilze und die Butter in die Pfanne geben und braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und kurz vor dem Servieren den fein geschnittenen Schnittlauch hinzugeben.

## Speck:

Filoteig mit leicht aufgeschlagenem Eiweiß einstreichen. Speck auf einer Hälfte des Teiges verteilen. Die andere Teighälfte auf den Speck umklappen. Das Ganze auf Backpapier legen und bei 160 Grad Umluft backen bis der Teig goldgelb ist. Aus dem Ofen nehmen und den Speck im Filoteig in Streifen schneiden.

## Anrichten:

Das Risotto mittig auf einem Teller platzieren, die Pilze auf das Risotto geben und mit Speck im Filoteig und frisch geschnittenem Schnittlauch garnieren.

Tarik Rose am 04. November 2019