

Risotto mit frischen Steinpilzen



Zutaten:

Für 2 Personen

- 2 EL Olivenöl
- 3 EL Butter
- 1 Schalotte, feingeschnitten
- 250 g Risottoreis - z.B. Arborio
- 100 ml Prosecco - trocken
- 1/2 l Gemüsebrühe
- 1 Limette - Saft
- Salz & Pfeffer aus der Mühle
- 30 g Butter
- 30 g Mozzarella fest - gerieben
- 4 EL Sahne

- 150-200 g Steinpilze - frisch
- 1 Schalotte - fein geschnitten
- 2 EL Butter
- 50 ml Sherry (medium dry)
- 4-5 Stiele Rosmarin
- Meersalz & Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Risotto:

Ölivenöl und Butter in einem Topf erhitzen. Die fein geschnittene Schalotte zugeben. Glasig anschwitzen. Reis hinzufügen und unter ständigem Rühren ebenfalls glasig werden lassen. Der Reis darf auf keinen Fall am Boden haften!

Mit dem Prosecco ablöschen und bei mittlerer Hitzeiterrühren, bis die Flüssigkeit gut aufgesogen ist.

Die heiße Gemüsebrühe nach und nach dazugeben. Der Reis muss immer gut mit der Brühe bedeckt sein. Rechtzeitig nachgießen. Zuletzt den Limettensaft dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Garzeit beträgt etwa 15 Minuten. Rühren nicht vergessen! Butter und den festen (fest wie Schnittkäse), geriebenen Mozzarella dazugeben. Die Sahne untermischen. Abschmecken mit Pfeffer und Salz.

Steinpilze:

Zuerst die Steinpilze vorbereiten, dazu mit einem Pinsel die Verschmutzungen entfernen und in die Pilze in die gewünschte Form schneiden. In eine beschichtete Pfanne ohne Fett geben. Pilze

mit Meersalz aus der Mühle würzen und bei starker Hitze kurz rösten. Nicht zu viele Pilze in der Pfanne erhitzen, lieber in mehreren Etappen rösten und die fertigen warm stellen.

Rosmarin waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen. Zwei bis drei Stiele Rosmarin fein hacken, die übrigen zwei zum Dekorieren verwenden.

Butter in der Pfanne schmelzen, die fein geschnittene Schalotte darin mit dem gehackten Rosmarin dünsten und mit Sherry ablöschen. Steinpilze dazu geben und darin schwenken. Mit Meersalz und Pfeffer würzen. Die Pilze noch 2-3 Minuten darin ziehen lassen. Teller vorwärmen, Steinpilze auf dem Risotto anrichten, mit den Rosmarinzweige dekorieren, fertig. (Die Pilze benötigen insgesamt ca. 20 Minuten)

Guten Appetit! 😊