

Geschmorte Steinpilze mit Zitronen-Risotto und getrocknetem Fleisch



Zutaten:

für 2 Personen

- 250-300 g Steinpilze (oder sonst Kräuterseitlinge)
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Bio-Zitrone
- 4 kl. Zweige Zitronenthymian
- Meersalz (grob)
- 100 ml Olivenöl
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 Eiweiß

- 1 Tasse Reis
- 3/4 l Gemüsebrühe
- 2 Zweige Zitronenthymian
- 1 kräftiger Schuss Noilly Prat
- etwas Abrieb von der Bio-Zitrone
- 1 EL Saft der Bio-Zitrone
- Salz & Pfeffer aus der Mühle
- Etwas von der Frühlingszwiebel
- 2 EL Butter

Außerdem:

Zwei ofenfeste Förmchen.

Etwas Pergamentpapier für die Förmchen zuschneiden

Vorbereitung:

Zuerst die Steinpilze vorbereiten, dazu mit einem Pinsel die Verschmutzungen entfernen und die Pilze in die gewünschte Form schneiden.

Knoblauchzehe in dünne Scheiben schneiden.

Thymian waschen, trocken tupfen und die Blätter von zwei Zweigen abstreifen.

Zitrone abwaschen und abtrocknen, 4 Stücke von der Schale mit dem Sparschäler abschälen. Die restliche Schale abreiben und etwas Saft auspressen.

Frühlingszwiebeln in dünne Scheiben schneiden.

Gemüsebrühe zubereiten.

Den Backofen auf 180° C Umluft vorheizen

Zubereitung:

Die Pilze 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.

Knoblauchscheiben, die Hälfte von den Thymian-Blättchen und die abgeschälte Zitronenschale auf zwei ofenfeste Förmchen verteilen, das grobe Meersalz (ca. 1/2 TL) dazugeben und mit dem Olivenöl beträufeln.

Die Pilze dazugeben.

Jeweils einen kleinen Thymianzweig oben auflegen.

Den Rand der Förmchen mit etwas Eiweiß einpinseln und mit dem Pergamentpapier gut verschließen.

Für 12 Minuten im Ofen garen.

Gleichzeitig das Risotto zubereiten:

Einen Esslöffel Butter im Topf schmelzen, Reis dazugeben, glasig rösten.

Mit Noilly Prat ablöschen, mit heißer Gemüsebrühe bedecken, köcheln lassen und sehr häufig umrühren.

Wenn der Reis fast fertig ist, den Zitronensaft und den Abrieb dazugeben, ebenso die restlichen Thymianblättchen.

Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.

Die restliche Butter dazugeben und gut durchrühren, ggf. etwas mehr Butter unterrühren.

Pilze aus dem Ofen nehmen, sofort das Pergamentpapier öffnen und mit dem Risotto anrichten, das getrocknete Fleisch auflegen. Fertig.

Guten Appetit! 😊