

Gasthof Kreuz Trastanz

Risotto mit Steinpilzen

Zutaten für 4 Personen:

Risotto:

400 gr. Risottoreis
100 gr. Zwiebeln gehackt
0,1 l Olivenöl
0,25 l Weißwein
0,75 l Hühnerbrühe oder
Gemüsebrühe
100 gr. Parmesan frisch
gerieben
Salz, Pfeffer

Pilze:

400 gr. Steinpilze
(oder Pfifferlinge,
Champignons, Saitlinge usw.)
50 gr. Butter (oder Olivenöl)
100 gr. Zwiebeln gehackt
100 gr. Zwiebellauch
100 gr. Ruccola
Petersil, Salz und Pfeffer

100 gr. Parmesan frisch
gerieben

Risotto:

Zwiebeln im Olivenöl anschwitzen, den Risotto dazu geben, mitschwitzen, mit der Hälfte des Weißweines aufgießen und aufkochen lassen. Nach und nach in kleinen Dosen die Brühe aufgießen und fleißig umrühren. (Die Brühe in so kleinen Dosen einrühren, dass der Risotto nie aufhört zu köcheln. Dadurch erhält der Risotto eine cremig-sämige Konsistenz.) Am Schluss restlichen Weißwein dazugeben, den geriebenen Parmesan einrühren, gegebenenfalls mit Salz und Pfeffer nachwürzen und vom Feuer nehmen.

Dieser Risotto passt auch zu Gemüse aller Art, zu Fisch und Krustentieren sowie zu Fleischgerichten wie Mailänder Schnitzel, Osso bucco, Saltim bocca usw..

Steinpilze:

Zwiebeln mit Butter (oder Olivenöl) anschwitzen, Zwiebellauch mit schwitzen, die geschnittenen Pilze dazugeben und kurz mitschwitzen. Die hinteren Enden des Ruccola fein schneiden, die schonen vorderen nur grob durchschneiden. Den fein geschnittenen Ruccola und den Petersil zu den Pilzen geben, mit Salz und Pfeffer würzen.

Risotto auf Teller anrichten, Pilze darauf oder ringsum anrichten, restlichen Ruccola darüber streuen, mit Parmesan vollenden.