



Risotto mit Steinpilzen

Zutaten:

10 g Butter

2 Schalotten

30 g getrocknete, gewaschene und eingeweichte Steinpilze, oder 350 g frische, geputzte Pilze (wahlweise auch Pfifferlinge, Maronen oder Totentrompeten).

200 g italienischer Runkornreis (Arborio)

1 frischer Zweig Thymian (wahlweise auch getrocknet)

1 Bund Schnittlauch oder Frühlingszwiebeln

350 ml Geflügelfond

60 ml trockener Weißwein

60 g kalte Butterwürfel

1 gutes Stück Parmesan

Salz und Pfeffer

In einer Pfanne die Butter erhitzen, die fein gewürfelten Schalotten darin glasig dünsten, die frischen Pilze (grob gewürfelt) oder die eingeweichten Pilze hinzugeben und mit anziehen. Den Reis in die Pfanne geben, Thymian dazu, und den Reis unter Rühren glasig werden lassen. Mit dem Weißwein ablöschen und einkochen, bis die gesamte Flüssigkeit verkocht ist. Danach etwas heiße Brühe angießen und einkochen lassen. Den Vorgang wiederholen, bis die Brühe verbraucht ist. Nach etwa 20 Minuten ist der Reis gar. Die kalten Butterwürfel hinzugeben, ordentlich Parmesan drüber reiben und mit wenig Salz (Vorsicht, der Parmesan ist salzig!) und Pfeffer abschmecken. Bei guter Reisqualität hat man jetzt einen dicken, cremigen Risotto mit noch leichtem Biss.

Vor dem Anrichten kann man noch einen Esslöffel geschlagenen Sahne und Schnittlauch bzw. Zwiebelgrün unterziehen. Genießen Sie zum Risotto ein Glas würzigen Rotwein von der Rhône oder aus dem Languedoc.

Anstelle von Pilzen und Thymian kann man zum Schluss zusammen mit dem Käse auch eine Mischung aus 150 g Butter, 1 Bund Basilikum und einigen Knoblauchzehen (das Ganze im Mixer püriert) untermengen. Eine hervorragende Sommervariante, zu der man einen knackfrischen und aromatischen Weißwein oder Rosé-Wein trinken sollte..