

Steinpilzrisotto

Rezept für 4 Personen

- 400 g Risottoreis
- ca. 400 g frische/gefrorene Steinpilze
- 20 g getrocknete Steinpilze
- 2 Schalotten
- 2 EL Olivenöl
- 8 dl Bouillon
- 1 dl Steinpilzwasser
- 2 dl Weisswein
- 1 dl Prosecco
- 30 - 40 g Butter
- Petersilie zur Garnitur, gehackt
- Salz, Pfeffer
- 50 g Sbrinz oder Parmesan frisch gerieben

Zubereitung:

Getrocknete Steinpilze im Wasser ca. 30 Minuten einweichen. Pilze aus dem Wasser nehmen, leicht ausdrücken und in feine Streifen schneiden. Pilzwasser durch ein sehr feines Sieb abgiessen und zur Bouillon geben. Bouillon aufkochen.

Schalotten fein hacken, in Öl bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Eingeweichte Pilze begeben und ca. 1 Minute mitdünsten. Reis dazugeben, unter Rühren glasig dünsten. Mit Weisswein und der Hälfte Prosecco ablöschen, einkochen lassen.

Bouillon nach und nach dazu giessen, so dass der Reis jeweils gerade bedeckt ist. Risotto unter gelegentlichem Rühren bei kleiner Hitze bissfest garen.

Fast fertig:

Frische (resp. leicht aufgetaute) Steinpilze je nach Grösse in Scheiben, Schnitze oder Würfel schneiden. In wenig Butter ca. 5 Minuten dünsten. Einen Teil der Pilze ca. 15 Minuten vor Fertigstellung dem Risotto beimischen. Restlicher Prosecco, Butter und geriebener Käse unter den Risotto rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gebratene Pilze + Petersilie auf dem Risotto anrichten.

Pfeffermühle und geriebener Parmesan/Sbrinz auftischen