

Steinpilzrisotto mit Zimt und Grappa verfeinert

Das Rezept ist für 6 Personen berechnet.

Zutaten

60 g	getrocknete Steinpilze
2	Knoblauchzehen gehackt
2	Schalotte fein geschnitten
2 EL	Butter
	Olivenöl
4 dl	Weisswein
2,5 dl	Kalbsfond, erhitzt
ca. 1 l	schwache Rindsbouillon, erhitzt
450 g	Arborio-Reis, im Sieb mit Wasser durchgespült
120 g	frisch geriebener Parmesan
100 g	Butter
4 cl	piemontesischer Nebbiolo- Grappa
	Zimt, Salz, Pfeffer aus der Mühle
6	kleine Rosmarinzwige als Garnitur

TIPP:

Darauf achten, dass das Risotto schön cremig und leicht flüssig wird. Vielleicht braucht es dazu mehr oder auch weniger als die oben angegebene Flüssigkeit.

Weintipp

Zu diesem Gericht passt ein kräftiger piemontesischer Rotwein hervorragend.

Zubereitung

1. Steinpilze in lauwarmem Wasser zirka 20 Minuten einweichen, die Flüssigkeit gut auspressen und die Pilze beiseite stellen.
2. In einem weiten Topf 2 EL Butter und Olivenöl zerlassen, Schalotte und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze anbraten, dabei gelegentlich umrühren. Danach den Reis und die Steinpilze dazugeben und solange unter Rühren andünsten bis der Reis glasig wird.
3. Mit dem Weisswein ablöschen und fast vollständig einkochen lassen.
4. Von der heissen Bouillon (abwechslungsweise mit dem Kalbsfond) zirka 1 dl zugeben und unter Rühren einkochen lassen. Dieser Vorgang wiederholen, bis das Risotto al dente und der Risotto noch flüssig ist.
5. Die restliche Butter und den Parmesan dazugeben, kurz ziehen lassen, mit Salz, Pfeffer, Zimt und dem Grappa abschmecken und sofort servieren. Mit Rosmarin garnieren.