

Risotto mit Waldpilzragout

Zutaten:

3 Schalotten
200 g Risottoreis
100 ml Weißwein
500 ml Gemüsebrühe
50 g Parmesan,
50 g Butter
300 g Wald-Speisepilze
1 kleine Zwiebel,
fein geschnitten
1/8 l Kalbsfond
1/2 Bund Petersilie,
fein geschnitten
Salz, Pfeffer, Olivenöl,

Zubereitung:

Schalotten fein würfeln, in Olivenöl anschwitzen, den Risottoreis zugeben und ebenfalls mitrösten. Anschließend mit Weißwein ablöschen, nach und nach mit heißer Brühe aufgießen. Der Reis sollte immer mit Flüssigkeit bedeckt sein und leicht kochen. Nach 15 bis 20 Minuten ist der Reis weich und hat noch Biss. 50 g Butter und Parmesan unterziehen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Pilze gut putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. In einer Pfanne mit etwas Butter die Zwiebel anschwitzen, die Pilze zugeben und 3-5 Minuten anbraten. Dann mit dem Kalbsfond ablöschen, diesen etwas einkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zuletzt Petersilie untermischen und das Pilzragout zum Risotto servieren.