

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4 Personen)

RISOTTO – SCHNITTLAUCHSUD - PILZE

Zutaten:

200 g	FrISChe Pilze, Kräuterseitling, Champignons, Morcheln, frisch oder getrocknet
20 g	Zwiebelwürfel
20 g	Olivenöl
100 g	Risotto-Reis
50 g	Riesling
200 g	Gemüsefond
30 g	Butter
20 g	Parmesan, gerieben
1 EL	Schnittlauch, fein geschnitten
EINIGE	Pilze, nach Belieben – anbraten in Butter oder Oel

Zutaten Schnittlauchsud:

200 g	Lauch, klein geschnitten
50 g	Schalotten oder Zwiebeln, geschält
50 g	Kartoffeln, geschält
50 g	Olivenöl
100 g	Weisswein
500 g	Gemüsebouillon
25 g	Butter
20 g	Schnittlauch

ZUBEREITUNG

Risotto – Die Zwiebelwürfel in Olivenöl anschwitzen, den Reis zufügen und 1 Min. glasig mitdünsten. Mit Weisswein ablöschen, den Gemüsefond und Salz hinzufügen und bei milder Hitze ca. 18-20 Min. köcheln lassen. Ab und zu durchschwenken oder rühren.

Schnittlauchsud – Den Lauch, Zwiebel und Kartoffeln putzen, waschen und fein würfeln. Diese in Butter anschwitzen und mit Weisswein und Gemüsebouillon ablöschen. Ca. 15 Min. köcheln lassen. Mit dem klein gehackten Schnittlauch vermischen und fein pürieren. Den Sud abschmecken evtl. passieren – entweder gleich benutzen oder in Eiswasser abkühlen, damit die frische grüne Farbe erhalten bleibt.

Die Pilze in heisser Butter anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Risotto sollte noch Biss haben.

Anrichten - Das Risotto in tiefe Teller anrichten (mittels Ausstecher) und mit den Pilzen belegen und mit dem Schnittlauchsud etwas auffüllen. Schnittlauchspitzen und allfällige Blüten einstecken. En guete☺.