

Steinpilz-Risotto

Zutaten	für 8 Personen als Hauptgang
600 g	Arboria Reis
1,5 L	Geflügelfond
4	Schalotten
4	Knoblauchzehen
150 g	Parmesan
Olivenöl	
250 ml	Weißwein
800 g	Steinpilze (frisch oder getrocknet) und Egerlinge
150 g	Butter (1/2 Menge kalt)
Salz, Pfeffer	
1 Bd.	Schnittlauch

Zubereitung

- Die getrockneten Steinpilze 30 Minuten in warmem Wasser einweichen.
- Anschließend in einem Sieb abgießen, **das Einweichwasser auffangen** und die Pilze gut ausdrücken.
- Den Geflügelfond aufkochen.
- Die Schalotten und den Knoblauch schälen und fein würfeln.
- 100 g Parmesan fein reiben, 50 g Parmesan hobeln (geht auch mit dem Sparschäler)
- Etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen.
- Schalotten und Knoblauch darin andünsten.
- Die Steinpilze zugeben und ebenfalls mit anbraten.
- Den Reis zufügen und unter Rühren glasig dünsten.
- Den Weißwein dazu gießen und bei milder Hitze unter Rühren einkochen lassen.
- Das Steinpilzwasser zugießen und einreduzieren.
- Ein Viertel des heißen Fonds dazu gießen und den Reis unter häufigem Rühren so lange garen, bis die Körner die Flüssigkeit fast vollständig aufgesogen haben.
- Diesen Vorgang noch 3 Mal wiederholen, bis der Fond aufgebraucht ist. (Dauer 18 – 25 Min.)
- Die Pilze putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln.
- Etwas weiche Butter und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin anbraten.
- Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.
- Risotto salzen und pfeffern, kalte Butterwürfel untermischen.
- Geriebenen Parmesan und die Pilze unterrühren und mit Schnittlauch und gehobeltem Parmesan bestreuen.