



Morchel-Risotto mit Wachtelbrust

Zutaten für 6 Portionen

Zutaten

50 g getrocknete, Morcheln, 2 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 4 Stiele glatte Petersilie, 800 g Wachtelbrust, 8 Pimentkörner, 6 Wacholderbeeren, 2 EL Pflanzenöl, Salz, Pfeffer, 2 l Geflügelbrühe, 120 g Butter, 400 g Risotto-Reis, 125 ml Weißwein, abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange, 40-50 g Parmesan

Zubereitung

Morcheln ca. 30 Minuten in warmem Wasser einweichen. Backofen auf 190 Grad vorheizen. Zwiebeln und Knoblauch abziehen, fein hacken. Petersilienblätter klein hacken. Piment und Wacholder grob zerstoßen. Fleisch in einer ofenfesten Pfanne im Öl rundum scharf anbraten. Dann mit den Gewürzen, Salz und Pfeffer bestreuen und im Backofen ca. 18 Minuten garen.

Morcheln ausdrücken, klein hacken, Einweichwasser mit Brühe im Topf aufkochen. In einem zweiten Topf 50 g Butter zerlassen, Zwiebeln, Knoblauch und Morcheln bei mittlerer Hitze andünsten. Reis dazu geben, kurz umrühren, mit Wein ablöschen. Nach und nach unter Rühren immer wieder Brühe dazu geben, in 20 Minuten fertig garen.

Fleisch aus dem Backofen nehmen, 30 g Butter und Orangen-Abrieb darauf geben, kurz ziehen lassen. Risotto vom Herd nehmen, restliche 40 g Butter in kleinen Würfeln und fein geriebenen Parmesan mit der Petersilie unter den Risotto heben. Salzen, pfeffern und zu den Wachtelbrüsten servieren.