

Zutaten für 4 Personen

200 g Risotto Reis (Arborio)
1 kleine Schalotte
30 g Butter
ein Schuss Prosecco
6 dl heisse Gemüsebouillon
3 EL geriebener Parmesan
2 EL geschlagener Rahm
250 g Steinpilze
etwas Meersalz und frischen Pfeffer
1 Stück kalte Butter
wenig Majoran

Steinpilz-Risotto

nichts ist herbstlicher als das Aroma von frischen Steinpilzen

Den Reis unter fliessendem Wasser gut wässern und abtropfen lassen.

Die Schalotte ganz fein schneiden. In einer Pfanne die Butter zergehen lassen. Die Schalotte darin andünsten und das Reis zugeben. Wenn das Reis glasig ist, mit einem Schuss Prosecco ablöschen.

Die Bouillon nach und nach dazugiessen. Immer erst dazugeben, wenn die Flüssigkeit verdampft ist. Immer gut umrühren!

In der Zwischenzeit, die Steinpilze putzen und in feine Streifen schneiden. In einer Bratpfanne etwas Butter zergehen lassen und die Pilze kurz darin leicht anbraten. Herausnehmen, leicht salzen und pfeffern und mit wenig Majoran bestreuen.

Nach ca. 20 Minuten den Parmesan und den Rahm unter das Risotto heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die kalte Butter unterrühren.

Das Risotto in tiefe Teller verteilen und die Steinpilze darüber verteilen.

Weintipp: Dazu passt ein würziger Rotwein aus dem Süden mit solidem Fassausbau und leicht erdigen Komponenten.

Aus unserem Sortiment:

Sessant'anni Primitivo di Manduria
Villa Carena, Monferrato rosso
Villa Antinori, Toscana
Templum, Cantina La Torre
Edizione cinque Autoctoni, Farnese