
Typ: Gemüse

Quelle: Teubner: Reis, S.143

Bemerkungen: Geht natürlich auch mit anderen Pilzen, z.B. Champignons

Zutaten 10 g getrocknete Steinilze
300 g frische Steinpilze
130 g Zwiebeln
60 g Butter
300 g Carnaroli-Reis
150 mL Weißwein
etwa 800 mL Kalbsfond
Salz, frisch gemahlener Pfeffer
½ Döschen Safranpulver
30 g frisch geriebener Parmesan
3 EL Olivenöl
1 EL gehackte Petersilie

Rezept: Die getrockneten Steinpilze 10 Minuten in lauwarmem Wasser einweichen.

Inzwischen die frischen Pilze sorgfältig putzen, beiseite stellen. Die Zwiebeln schälen und sehr fein hacken, Die eingeweichten Pilze ausdrücken und fein hacken.

In einem Topf 40 g Butter zerlassen, die gehackten Pilze sowie 80 g Zwiebelwürfel darin hell anschwitzen. Den Reis dazuschütten und bei starker Hitze rühren, bis die Körner glasig sind, wobei weder Reis noch Pilze Farbe nehmen dürfen. Den Wein zugießen und unter Rühren etwas einkochen lassen. Nach und nach den erhitzten Fond angießen, dabei ständig rühren.

Den Risotto mit Salz, Pfeffer und Safran würzen und in 12 bis 15 Minuten fertigkochen. Die restliche Butter sowie den geriebenen Parmesan untermischen und den Risotto vom Herd stellen.

Die geputzten frischen Pilze längs in dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne das Öl erhitzen, die restlichen Zwiebelwürfel darin glasig anschwitzen, die Steinpilze 1 bis 2 Minuten mitbraten, salzen, pfeffern und mit der gehackten Petersilie bestreuen.

Den fertigen Risotto mit dem Pilzragout auf vorgewärmten Tellern anrichten und sofort servieren.