▪ Die Küchenschlacht – Menü am 06. Juni 2019 ▪
Hauptgang & Dessert mit Johann Lafer



Sven Koch

Pilz-Risotto

Zutaten für zwei Personen

Für das Risotto:
125 g Risotto-Reis
250 g gemischte Pilze
25 g magere Schinkenwürfel
½ Bund Lauchzwiebeln
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
50 g Parmesan
100 ml Sahne
½ Bund Petersilie
100 ml trockener Weißwein
250 ml Gemüsefond
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Reis zugeben und kurz mit andünsten. Wein und die Hälfte der Brühe zugießen, aufkochen und bei schwacher Hitze zugedeckt ca. 20 min. garen. Wenn die Flüssigkeit aufgesogen ist, restliche Brühe nach und nach angießen, dabei ab und zu umrühren. Pilze säubern und putzen. Große Pilze kleiner schneiden. Petersilie waschen, trocken tupfen, Blätter von den Stielen zupfen.

Einige Blätter zum Garnieren beiseitelegen. Übrige Blätter in Streifen schneiden. Lauchzwiebeln putzen, waschen und schräg in Ringe schneiden. 1 Esslöffel Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen, Speckwürfel darin kurz anbraten.

Pilze in 2 Portionen zugeben und jeweils ca. 5 min. bei mittlerer Hitze weiterbraten. Dabei mit Salz und Pfeffer würzen.

Parmesan reiben und kurz vorm Servieren unter das Risotto heben.

Lauchzwiebeln und Petersilie sowie die Pilz-Mischung ebenfalls unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pilz-Risotto auf Tellern anrichten. Mit Petersilie-Blättchen garnieren und servieren.