▪ Die Küchenschlacht – Menü am 28. April 2020 ▪
Vorspeise mit Björn Freitag

Patrick Peterhammer

Pilz-Risotto mit geschmolzenen Heidelbeeren und Nuss-Topping

Zutaten für zwei Personen

Für das Risotto:
220 g Risottoreis
120 g Kräuterseitlinge
60 g Speck
2 Zwiebeln
1 Zitrone
30 g Parmesan
50 g Butter
600 ml Geflügelfond
2 Zweige glatte Petersilie
20 ml Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Die Kräuterseitlinge putzen. Zwiebeln abziehen und klein schneiden. Speck würfeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Kräuterseitlinge, Zwiebeln und Speck darin andünsten. Risottoreis hinzugeben und mit dem Geflügelfond aufgießen. Ca. 15 Minuten köcheln lassen. Parmesan reiben. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Parmesan, Petersilie, 1 Esslöffel Zitronensaft und Butter kurz vor dem Servieren unter das Risotto rühren. Mit Salz abschmecken.

PROFI TIPP

Sollten Sie Olivenöl zum Braten verwenden, achten Sie unbedingt darauf, dass das Öl nicht zu heiß wird. Denn wird Olivenöl zu stark erhitzt, bilden sich aus „guten“ Fettsäuren ungesunde Transfettsäuren.

Für die Nüsse:
80 g Kräuterseitlinge
40 g Haselnüsse
30 g Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kräuterseitlinge putzen. Haselnüsse grob zerkleinern. Butter in einer Pfanne auslassen. Haselnüsse und Kräuterseitlinge darin anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Heidelbeeren:
100 g Heidelbeeren
30 g Butter
10 ml Balsamicoessig
10 ml Ahornsirup
1 TL mildes Currypulver

Heidelbeeren waschen und trockentupfen. Butter in einen kleinen Topf geben und auslassen, Beeren hinzugeben. Mit Balsamicoessig abböschen und Ahornsirup und Currypulver hinzugeben. Alles einköcheln lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.