▪ Die Küchenschlacht – Menü am 04. November 2026 ▪
Vegetarische Küche mit Robin Pietsch



Jürgen Bittner

Steinpilz-Risotto und Rucola mit getrockneten Feigen und Walnüssen

Zutaten für zwei Personen

Für das Steinpilz-Risotto:
150 g Risottoreis
2 mittelgroße Steinpilze
20 g getrocknete Steinpilze
1 kleine Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 Zitrone, Abrieb
1 EL Butter
500 ml Gemüsefond
80 ml trockener Weißwein
2 EL Olivenöl
2 EL Mandelmus
1 EL Hefeflocken
½ Bund krause Petersilie
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die getrockneten Steinpilze in eine Schüssel geben, mit heißem Wasser übergießen und 15 Minuten quellen lassen. Anschließend die Pilze abgießen und das Pilzwasser auffangen. Pilze klein hacken. Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein hacken und in 1 EL Olivenöl glasig anschwitzen. Risottoreis hinzufügen und ebenfalls kurz anbraten bis er leicht glasig ist. Dann die gehackten Steinpilze und etwas warmen Fond sowie das Pilzwasser nach und nach zugeben. Bei mittlerer Stufe unter ständigem Rühren köcheln lassen. Sobald die Flüssigkeit verdampft ist, immer wieder etwas Fond hinzufügen, bis der Reis nach etwa 20 Minuten cremig und gar ist.

Den Topf vom Herd nehmen. Mandelmus und Hefeflocken unter das Risotto rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und kurz ruhen lassen.

Frische Steinpilze putzen und in Scheiben schneiden. Butter in der Pfanne erhitzen und die Pilzscheiben ca. 5-8 Minuten scharf anbraten, bis sie eine goldbraune Farbe erhalten. Am Ende mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie hacken und über das Risotto streuen. Mit Zitronenabrieb abschmecken.

Für den Rucola:
100 g Rucola
2 getrocknete Feigen
3 EL Walnüsse
3 EL dunkler Balsamicoessig
3 EL Olivenöl
3 Zweige krause Petersilie
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rucola waschen und trockenschleudern. Feigen in etwa einen Zentimeter dicke Scheiben schneiden.

Balsamicoessig und Olivenöl vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend den Rucola mit dem Dressing vermengen und anrichten. Mit Walnüssen und Feigen garnieren. Petersilie hacken und ebenfalls unterheben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.