

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 16. Februar 2023** ▪
Zusatzgericht von Johann Lafer



Cremiger Pilzrisotto mit Petersilie

Zutaten für zwei Personen

Für das Pilzrisotto:

150 g Risotto-Reis
 100 g Champignons
 1 Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 5 g Ingwer
 1 Zitrone, davon Saft
 30 g Butter + Butter, zum Anbraten
 ½ Bund Petersilie
 650 ml Gemüsefond
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Champignons putzen, die Stiele gerade schneiden und je nach Größe halbieren oder vierteln. Zwiebeln und Knoblauch abziehen, Zwiebel würfeln, Knoblauch pressen. Petersilie fein hacken. Stiele für den Fond zur Seite legen.

Die Hälfte der Butter in einem Topf erhitzen, Hälfte der Zwiebeln und Knoblauch darin rundherum bei mittlerer Hitze ca. 1 Minute anbraten. Risotto-Reis dazugeben und unter Rühren anschwitzen, bis der Reis glasig wird. Gemüsefond mit Petersilienstielen und Ingwer in einem Topf aufkochen. Zitrone halbieren, auspressen und 1 EL Zitronensaft und etwas Fond angießen und bei großer Hitze verdampfen lassen. Bei kleiner Hitze nach und nach den übrigen Fond angießen und rühren, bis die Flüssigkeit jeweils aufgesogen ist. Den Topf vom Herd nehmen und die restliche Butter untermischen.

Eine Pfanne mit Olivenöl und etwas Butter erhitzen und die Pilze mit Knoblauch darin anschwitzen. Petersilie über die Pilze geben und beides zusammen über das Risotto geben.

Risotto mit Salz, Pfeffer und nach Belieben etwas Zitronensaft abschmecken. Zum Schluss den Parmesanschaum über das Risotto geben.



**PROFI
TIPP**

Der Gemüsefond für das Risotto muss beim Aufgießen immer heiß sein, ansonsten wird der Garvorgang unterbrochen und der Reis würde nicht gleichmäßig garen.

Für den Parmesanschaum:

20 g Parmesan
 50 ml Milch
 Salz, aus der Mühle

Parmesan reiben und mit Milch und Salz mit einem Pürierstab zu einem Schaum mixen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.