



KUCHLER



Risotto

Zubereitungszeit Personen

40 min

4

ZUTATEN

150gr. Risotto
500gr. Steinpilze
1Stk. Zitrone
150gr. Parmesan
2Stk. Schalotte
1 Zehe Knoblauch
200gr Butter
05dl. Weisswein
02dl. Champagner
1Liter Gemüsefond
20gr. Atcheto- Balsamico
Olivenöl
Schnittlauch

ZUBEREITUNG

Risotto;

Gemüsefond und Weisswein aufkochen und warmstellen. Schlotzen und Knoblauch fein schneiden und im Butter in einer Grossen Pfanne anziehen(ohne Farbe). Risottoreis dazu geben und mit an schwitzen(ohne Farbe) mit Champagner ablöschen. Mit Weisswein- Gemüsefond auffüllen und langsam köcheln lassen. Immer wieder wenig auffüllen mit dem Fond und runter kochen lassen. Wen der Risotto al dente ist den Parmesan dazu geben. Kalte Butter ein rühren (wichtig nicht mehr kochen). Risotto sollte Flüssig sein beim anrichten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Steinpilze;

Grob zusammen schneiden und in einer Brtpfanne mit frischer Butter anziehen. Drf ruhig etwas Farbe haben, dass gibt schönes Aroma. Salz und Pfeffer absxhmecken.

Salat;

Die festen Steinpilze durch einen Hobel ganz fein in eine Schüssel hobeln. Etwas Olivenöl, Balsamico, Schnittlauch, Salz und Pfeffer anmachen.

Anrichten;

flüssigen Risotto auf den Teller geben, angezogenen Steinpilze drauf verteilen und mit dem Salat garnieren. Wen gewünscht kann auch noch ein paar Parmesan Spähne drüber gegeben werden.

En guete