

# Champignon-Risotto mit geschmolzenen Balsamico-Tomaten

2006-08-17 21:10:33

Einfache Variante des klassischen Risotto mit frischen Champignons. Die nur kurz in der Pfanne angeschwitzten und mit feinem Balsamico glasierten Tomaten machen dieses einfache Gericht zu einem Festessen.

für 2 Personen:

2 kleine Tassen Risotto-Reis  
ca. 750 ml Rinderfond  
1 Glas trockenen (italienischen) Weißwein  
2 kleine Schalotten  
1 Knoblauchzehe  
2 EL Olivenöl  
1 EL Butter  
ca. 50 Gramm Parmesan am Stück  
4 frische weiße Champignons

für die Balsamico-Tomaten:

8 aromatische Cocktailtomaten  
½ Knoblauchzehe  
einige Blätter Oregano und Basilikum  
1 bis 2 EL Balsamico  
1 EL Olivenöl  
1 EL Butter  
grobes Meersalz

außerdem:

frische Basilikumblätter  
etwas frischer Parmesan in grobe Späne gehobelt  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1| Risotto nach [Grundrezept](#) zubereiten.

2| Kurz vor Ende der Kochzeit die geputzten und geviertelten Champignons zusammen mit dem letzten Fond und dem Parmesan zum Risotto geben und vorsichtig unterheben. Noch ca. 5 Minuten bei sehr schwacher Hitze ziehen lassen.

3| Inzwischen für die Balsamico-Tomaten 1 EL Olivenöl in einer kleinen Pfanne erhitzen. Halbierete Cocktail-Tomaten zugeben und bei schwacher Hitze ca. 2 Minuten ziehen lassen. Frische Kräuter grob hacken und unterheben, mit etwas grobem Meersalz würzen und mit 2 EL Balsamico ablöschen. Kurz durchschwenken und vom Herd nehmen. Risotto sofort auf großen tiefen Tellern anrichten und einige Esslöffel der Tomaten-Balsamico-Mischung sowie einige Parmesanspäne darüber geben. Auf dem Teller mit groben schwarzen Pfeffer aus der Mühle würzen.