

Steinpilz-Risotto (Risotto con funghi porcini)

2007-01-14 15:09:52



Wenn man getrocknete Pilze im Haus hat (es müssen nicht unbedingt Steinpilze sein, auch gemischte Waldpilze oder Pfifferlinge sind bestens geeignet), ist dies eine sehr einfache und köstliche Risotto-Variante. Die Menge der Pilze kann man nach Geschmack anpassen – je mehr, desto intensiver der Pilzgeschmack des Risotto.

für 2 Personen:

- 2 Tassen Risotto-Reis (ca. 200 g)
- ca. 600 ml Gemüsefond
- 1 Glas trockenen Weißwein
- 2 kleine Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Butter
- ca. 50 Gramm Parmesan am Stück
- ca. 30 g getrocknete Steinpilze

zum Anrichten:

- etwas frischer Parmesan, in Späne gehobelt oder grob gerieben
- glatte Petersilie
- weißen Pfeffer aus der Mühle

1| Die getrockneten Pilze ca. 1 Stunde in 150 bis 200 ml lauwarmem Wasser einweichen. Anschließend abgießen (das Einweichwasser auffangen) und abtropfen lassen. Sehr große Pilze grob zerkleinern.

2| Risotto nach [Grundrezept](#) zubereiten. Die Pilze dabei zusammen mit dem Risotto-Reis in die Butter-Zwiebel-Mischung geben und zwei Minuten mitgaren. Etwa 150 ml des Einweichwassers zum heißen Gemüsefond geben. Dann wie im Grundrezept beschrieben fortfahren.

3| Den fertigen Risotto mit grob gehackter Petersilie und Parmesanspänen garnieren.

In der Pilzsaison kann dieses Risottogericht auch mit frischen Steinpilzen zubereitet werden. Diese putzen, grob zerkleinern und ebenfalls zusammen mit dem Reis in den Topf geben. Zwei Minuten unter rühren anschwitzen, dann wie im [Grundrezept](#) beschrieben fortfahren.