Rezept

Fenchel-Safran-Risotto mit gebratenen Pilzen

Ein Rezept von Fenchel-Safran-Risotto mit gebratenen Pilzen, am 28.06.2025

Zutaten

1	Gemüsezwiebel
1	kleine Fenchelknolle mit etwas Grün
500 ml	Gemüsebrühe (selbst gemacht oder Instant)
200 g	Risottoreis
125 ml	trockener Weißwein (ersatzweise Gemüsebrühe)
	Salz
1	Knoblauchzehe
400 g	gemischte Pilze
6 EL	Olivenöl
1 Msp.	gemahlener Safran
½ Bund	Petersilie
80 g	Parmesan am Stück
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 460 kcal

Zubereitung

1. Die Gemüsezwiebel und den Knoblauch schälen. Die Zwiebel längs halbieren, eine Hälfte in Streifen schneiden, die andere würfeln. Den Knoblauch in Scheibchen schneiden. Den Fenchel waschen und längs halbieren, das Grün beiseitelegen. Die Hälften ohne Strunk in schmale Streifen schneiden. Die Pilze trocken abreiben, putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Gemüsebrühe erhitzen.

2. In einem großen Topf 2 EL Olivenöl erhitzen und die Zwiebelstreifen, den Knoblauch und den Fenchel darin hellbraun anschwitzen. Den Reis und den Safran darunterrühren und erhitzen, dann alles mit dem Wein ablöschen. Etwas Brühe dazugeben. Den Reis unter Rühren bei mittlerer Hitze garen, bis die Flüssigkeit fast verkocht ist, dann wieder Brühe angießen. Auf diese Weise den Risotto in 20 - 25 Min. knapp bissfest garen.

3. Inzwischen in einer Pfanne das restliche Öl erhitzen. Pilze und Zwiebelwürfel darin goldbraun braten; austretendes Wasser verdampfen lassen und die Pilze weiterbraten, bis sie goldbraun sind. Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter hacken und unterrühren.

4. Den Parmesan fein reiben und unter den Risotto rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit Fenchelgrün dekorieren und mit den Pilzen servieren.