

Rezept

Maronen-Risotto mit Möhrensaft

Ein Rezept von Maronen-Risotto mit Möhrensaft, am 25.04.2024

Zutaten

500 g möglichst kleine Maronenröhrlinge	75 g Parmesan
4 Schalotten	1 Knoblauchzehe
4 EL Olivenöl	300 g Risottoreis
1/8 l trockener Wermut (z. B. Noilly Prat; ersatzweise Weißwein)	1/2 l Möhrensaft
2 EL Butter	400 ml Gemüsebrühe
1 Bio-Limette	1 Bund Petersilie
Pfeffer	Salz
Wildkräuter zum Garnieren (nach Belieben)	Parmesanspäne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 565 kcal

Zubereitung

1. Die Pilze mit einem Pinsel abbürsten oder trocken abreiben und putzen, die Stielenden sowie weiche Schwämme bei größeren Exemplaren entfernen. Die Pilze halbieren oder vierteln. Den Parmesan fein reiben. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln.
2. In einem Topf 2 EL Olivenöl erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin unter Rühren andünsten. Den Reis dazugeben und glasig dünsten. Mit Wermut ablöschen und die Flüssigkeit unter Rühren einkochen lassen. Nach und nach den Möhrensaft und die Brühe dazugießen und den Reis in 18-20 Min. bissfest garen, dabei zwischendurch immer wieder rühren.
3. Inzwischen die Butter und das restliche Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Maronen darin rundherum ca. 5 Min. braten. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Die Limette heiß waschen und trocken reiben. Die Schale abreiben und den Saft auspressen.
4. Maronen, Parmesan, Petersilie, Limettenschale und -saft unter den Risotto rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Parmesanspänen und nach Belieben mit Wildkräutern garnieren.