

Rezept

Pilzrisotto mit Chili-Brombeeren

Ein Rezept von Pilzrisotto mit Chili-Brombeeren, am 28.04.2024

Zutaten

500 g frische Waldpilze (z.B. Pfifferlinge, Maronen und Steinpilze)	1 Zwiebel
5 EL Butter	ca. 1,3 l Gemüsebrühe
60 ml trockener Weißwein (ersatzweise 50 ml Wasser + 1 EL Zitronensaft)	350 g Risottoreis
1 EL Olivenöl	20 g Bitterschokolade (ca. 70 % Kakaoanteil)
schwarzer Pfeffer	60 g Parmesan (am Stück)
2 EL Ahornsirup	Salz
2 - 3 TL Zitronensaft	300 g reife Brombeeren
	ca. 1 TL Chiliflocken (je nach gewünschter Schärfe)

Außerdem:

frisch geriebener Parmesan zum Servieren
(nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 615 kcal

Zubereitung

1. Die Pilze putzen, dabei faule und verwurmete Teile sowie anhaftende Erde entfernen, und die Pilze wenn möglich nur mit Küchenpapier abreiben. Sind sie sehr verschmutzt, nur ganz kurz waschen, dann sofort auf einem Sieb abtropfen lassen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Etwa 100 g kleine Pilze beiseitelegen, die übrigen grob hacken.
2. Die Brühe erhitzen und warm halten. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. In einem Topf 1 EL Butter aufschäumen lassen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Gehackte Pilze zugeben und ca. 2 Min. mitdünsten, dann den Reis einrühren und kurz glasig werden lassen.
3. Den Reis mit dem Wein ablöschen, dann etwas Brühe zugießen. Das Risotto insgesamt 18-20 Min. unter Rühren bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis es dickflüssig-sämig ist, dabei immer wieder etwas Brühe dazugießen, sobald der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat.
4. Inzwischen die Schokolade raspeln. Den Parmesan fein reiben. Das Olivenöl und 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen. Die beiseitegelegten kleinen Pilze darin kurz bei großer Hitze anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Brombeeren verlesen, in stehendem Wasser vorsichtig waschen und abtropfen lassen.
5. 1 EL Butter und den Ahornsirup in einem kleinen Topf erwärmen, die Schokoladenraspel unterrühren, bis sie sich gelöst haben, dann die Brombeeren darin ganz kurz erwärmen. Chiliflocken unterrühren.

6. Den Parmesan und die übrigen 2 EL Butter unter den Reis rühren und das Risotto mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Risotto auf Teller verteilen, die gebratenen Pilze und die Brombeeren daraufgeben. Nach Belieben mit geriebenem Parmesan bestreuen.