

Rezept

Pilzrisotto mit Heidelbeeren

Ein Rezept von Pilzrisotto mit Heidelbeeren, am 26.04.2024

Zutaten

500 ml Gemüsefond	20 g getrocknete Steinpilze
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
2 Stängel glatte Petersilie	je 2 Zweige Rosmarin und Thymian
150 g frische Pilze	2 EL Olivenöl
150 g Risottoreis (z. B. Carnaroli, Vialone nano oder Arborio)	1 Schuss Prosecco oder Weißwein (ersatzweise heller Traubensaft)
3 EL Butter	Salz
schwarzer Pfeffer	1 kleine Handvoll frische Heidelbeeren (nach Belieben)
ca. 20 g frisch geriebener Parmesan (nach Belieben mehr zum Bestreuen)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. In einem kleinen Topf den Gemüsefond erhitzen. Die Trockenpilze kurz in einem Sieb spülen, dann ca. 20 Min. im Gemüsefond einweichen. Inzwischen die Schalotte und die Knoblauchzehe schälen und getrennt in kleine Würfel schneiden. Die Kräuter waschen und trocken schütteln. Die Blättchen bzw. Nadeln abzupfen und fein hacken.
2. Die frischen Pilze putzen und trocken abreiben; nur Pfifferlinge kurz waschen. Pilze je nach Größe feinblättrig aufschneiden, vierteln oder halbieren. Die eingeweichten Pilze aus dem Fond nehmen und klein würfeln. Den Fond durch eine Kaffeefiltertüte oder ein feines Sieb laufen lassen.
3. In einer großen Pfanne 1 EL Öl erhitzen. Schalotten und die Hälfte des Knoblauchs darin unter Rühren glasig dünsten. Eingeweichte Pilze dazugeben. Den Reis einrühren und glasig dünsten. Knapp die Hälfte der Kräuter unterrühren. Alles bei starker Hitze kurz durchrühren, dann Wein oder Prosecco angießen und unter Rühren verdampfen lassen.
4. Den Pilzrisotto unter Rühren bei mittlerer Hitze weiterkochen und den aromatisierten Gemüsefond nach und nach dazugeben, bis das Ganze schön sämig ist, die Reiskörner aber noch etwas Biss haben. Das dauert knapp 20 Min.
5. Nach ca. 15 Min. Garzeit in einer zweiten Pfanne 1 EL Butter und restliches Öl erhitzen. Die frischen Pilze darin bei starker Hitze ca. 3 Min. braten. Den restlichen Knoblauch kurz mitbraten. Dann die Pilze mit Salz, Pfeffer und den restlichen Kräutern würzen. Falls verwendet, die Heidelbeeren kurz abbrausen und bis auf wenige dazugeben.
6. Übrige Butter und Parmesan in den Risotto rühren, ebenso bis auf einen kleinen Rest die Pilzmischung. Den Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken und sofort auf Teller verteilen. Mit der übrigen Pilzmischung und restlichen Heidelbeeren garnieren und alles nach Belieben mit Parmesan bestreuen. Sofort servieren.