

Aus der Hado-Küche: Ein Vorspeisenrezept

Restaurant Services

Steinpilzrisotto

für 4 Personen:

- 50 g getrocknete Steinpilze (haben ein intensiveres Aroma als frische Steinpilze)
- 150 g Rundkornreis
- 2-3 Schalotten, gewürfelt
- 1/8 l trockener Weißwein
- Hühner- oder Fleischbrühe
- 50 g kalte Butter
- 40-50 g frisch geriebener Parmesankäse
- Ursalz, Pfeffer, Galgant, Macis, Mutterkümmel
- Basilikumblätter oder essbare Blüten

Die getrockneten Steinpilze in lauwarmem Wasser 15-20 Minuten einweichen. Die Pilze abgießen, das Einweichwasser auffangen und etwas absetzen lassen, weil sich oft noch Sand aus den Pilzen löst. Die fein gewürfelten Schalotten in etwas Butter anschwitzen, die auf die gleiche Größe geschnittenen Steinpilze dazu geben und etwas mit anschwitzen. Den Reis zugeben und glasig schwitzen. Den Risottoansatz mit dem Steinpilzwasser aufgießen und unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Langsam weiter kochen. Die Gewürze hinzugeben. Immer wieder rühren und mit dem Weißwein und der Brühe nachfüllen, also „suppig“ halten. Ein gutes Risotto sollte einerseits weich und sämig und doch al dente sein – der richtige Garpunkt ist also entscheidend, sodass Sie ständig rühren, immer wieder prüfen und probieren müssen. Ist der richtige Garpunkt erreicht, den Topf vom Herd ziehen und die kalte Butter und den Parmesankäse unter das Risotto heben. Mit frischen Basilikumblättern oder Blüten garnieren und in tiefen Tellern servieren.

Rezept von Siegfried Sattler, Restaurant Services, München