

FALSCHES RISOTTO MIT STEINPILZEN



Episode 015 Falsches Risotto mit Steinpilzen / Flavorites – Jeden Mittwoch um 18.00 Uhr auf ProSieben Schweiz

Rezept für 2 Personen

FALSCHES RISOTTO

1 Stück Kürbis
1 Schalotte
1/2 Knoblauchzehe
1 Zweig Rosmarin
2 EL Olivenöl
1 grosse Kartoffel
1/2dl Apfelsaft
1dl Bouillon
1/2dl Rahm
2 EL Hartkäse
1 EL Mascarpone
etwas frischer Peterli

1. Den Kürbis rüsten und in Würfel schneiden, die Schalotte ebenfalls. Darauf achten, dass die Zutaten alle ungefähr gleich gross geschnitten sind. Den Knoblauch fein scheibeln und die Kräuter hacken. Die Kartoffel schälen und ebenfalls würfeln.

2. Eine Bratpfanne auf den Grill stellen, etwas Öl erhitzen und die Schalotten andünsten. Den Knoblauch dazu geben, dann die Kürbis- und die Kartoffelstücke sowie den Rosmarin. Gut anbraten.

3. Mit Apfelsaft ablöschen, Bouillon dazu geben und weich kochen lassen.

4. Zum Schluss Rahm und Käse unter mischen und rühren, bis ein schön cremiges «Risotto» entsteht. Mascarpone und Peterli darunter ziehen und vom Grill nehmen.

GRILLADEN

1 Rehentrecôte
1 grosser frischer Steinpilz
3-4 EL Olivenöl
2 Prisen Fleur de Sel
1 Zweiglein Thymian
1/4 Zitrone
1 Apfel
1 EL Puderzucker

1. Den Steinpilz mit einer Zahnbürste putzen und in dicke Scheiben schneiden. Die Pilzscheiben in einen Teller legen und mit Olivenöl, Fleur de Sel, Knoblauch, etwas Rosmarin, Thymian und Zitronensaft marinieren. Ziehen lassen.

2. Den Apfel in Ringe schneiden und die Kerne entfernen. Mit der angeschnittenen Zitrone einreiben und wenig Puderzucker darüberstäuben.

3. Das Rehentrecôte halbieren, leicht salzen und mit Olivenöl bestreichen.

4. Die Steinpilzscheiben und das Fleisch auf dem Grill anbraten, die Apfelringe von beiden Seiten leicht anrösten. Alles zusammen mit dem falschen Risotto anrichten, nochmals leicht salzen und mit etwas Olivenöl beträufeln.



An diesem Risotto ist alles falsch, weil nichts mit Reis zu tun hat. Nur die Machart ist geklaut. Schön andünsten, langsam in Bouillon köcheln lassen und irgendwann mit Rahm und Käse eindicken – das funktioniert auch mit Kürbis und Kartoffeln prima.

Dieses Rezept stammt aus
Flavorites von René Schudel

Flavorites.com