



Pfifferling-Risotto mit Kaffeebalsamico und Rosmarin

Pilze und Kaffee sind eine geniale Kombination. Der Kaffee ist ein natürlicher Verstärker für den Pilzgeschmack. Je nach Saison lässt sich der Risotto auch mit Morcheln oder Steinpilzen zubereiten.

Zutaten für 4 Personen

Kaffeebalsamico

- 100 ml Balsamicoessig
- 2 EL Kaffeebohnen, gemörsert

Risotto

- 3 EL Olivenöl
- 3 Schalotten, fein gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 300 g Risottoreis (Carnaroli)
- 100 ml Weisswein
- 600 ml Gemüsebrühe, heiss
- 50 g kalte Butter, in Würfel geschnitten
- 50 g Parmesan, frisch gerieben
- 450 g Pfifferlinge (Eierschwämmchen), geputzt
- 2 Schalotten, fein gewürfelt
- 2 EL Olivenöl
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 6 EL Rosmarin-Knoblauch-Knusper*

Zubereitung

1. Den Balsamico mit dem Kaffee aufkochen und 10 Minuten köcheln lassen. Dann durch ein feines Sieb passieren.
2. Für den Risotto das Olivenöl in einem Topf erhitzen. Schalotten, Knoblauch und den Risottoreis darin glasig andünsten. Mit dem Weisswein ablöschen und diesen auf die Hälfte einkochen. Nach und nach die heisse Gemüsebrühe dazugiessen, immer wieder umrühren und bei geringer Temperatur etwa 16 Minuten köcheln lassen. Den Kaffeebalsamico dazugeben und weitere 2 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss Butter und Parmesan darunterziehen.
3. Die Pfifferlinge mit den Schalottenwürfeln im heissen Öl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Auf den Risotto geben und den Rosmarin-Knusper darüberstreuen.

Rosmarin-Knoblauch-Knusper*

Passt gut zu Gemüse oder gebratenem Fisch, aber auch auf Schmorgerichte.

- 8 Knoblauchzehen, geschält, in feine Scheiben gehobelt oder geschnitten
- 2 grosse Handvoll abgezupfte Rosmarinnadeln
- Öl zum Frittieren

Das Öl in einem kleinen Topf auf 160 Grad erhitzen. Knoblauch und Rosmarin nacheinander knusprig frittieren und auf Küchenpapier gut abtropfen lassen. Mit Salz würzen und gut verschlossen aufbewahren.

Rezept aus: «Tanjias Kochbuch» AT Verlag

Quelle: <https://zeitlupe.ch/panorama/essen-trinken/>