



Steinpilzrisotto mit Portwein

Ein Pilzrisotto? Das ist für Kochbuchautorin Annemarie Wildeisen in erster Linie einer mit Steinpilzen! Und besonders fein schmeckt er für sie, wenn frische Steinpilze mit im Spiel sind.

Im Herbst sind Steinpilze überall problemlos erhältlich. Und während der übrigen Jahreszeit greift Annemarie Wildeisen eben zu Kräuterseitlingen, Austernpilzen oder grossen Champignons – schmeckt auch nicht schlecht.

Zutaten

Für 4 Personen als Mahlzeit

Für 6–8 Personen als Vorspeise

- 20 g getrocknete Steinpilze
- 200 ml roter Portwein
- 300 g frische Steinpilze
- 1 mittlere Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Zweige Rosmarin
- 1 Bund Schnittlauch
- ca. 600 ml Gemüsebouillon
- 2 Esslöffel Butter
- 250 g Risottoreis
- 2–3 Esslöffel Olivenöl
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 50 g Crème fraîche
- 30 g geriebener Parmesan oder Sbrinz

Zubereitung

1. Die getrockneten Steinpilze in ein Sieb geben und gründlich lauwarm spülen. Dann in eine Schüssel geben, den Portwein beifügen und die Pilze 15 Minuten darin einweichen.
2. Inzwischen die frischen Steinpilze mit einem feuchten Küchenpapier abreiben, rüsten und in Scheiben schneiden.
3. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Die Rosmarinnadeln von den Zweigen streifen und sehr fein hacken. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.
4. Von den eingeweichten Pilzen grosse Exemplare in Streifen oder kleine Stücke schneiden. Wieder in den Portwein geben.
5. In einem kleinen Topf die Gemüsebouillon aufkochen und warm halten.
6. In einem zweiten mittelgrossen Topf die Butter erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Den Reis beifügen und kurz mitrösten. Die eingeweichten Pilze mitsamt Portwein beifügen und diesen unter Rühren vollständig verkochen lassen. Nun gut die Hälfte der Bouillon beifügen und wieder vollständig vom Reis aufnehmen lassen. Dann nach und nach die restliche Bouillon beifügen, bis der Risotto knapp bissfest ist, jedoch noch eine sehr feuchte Konsistenz hat.
7. Nach etwa der Hälfte der Garzeit des Risottos die frischen Steinpilze zubereiten: In einer Bratpfanne das Olivenöl kräftig erhitzen. Die Pilze beifügen und bei grosser Hitze leicht braun braten. Gegen Schluss mit dem Rosmarin sowie Salz und Pfeffer würzen. Warm halten.
8. Wenn der Risotto bissfest ist, die Crème fraîche und den Parmesan zum Risotto geben, eventuell nochmals wenig Bouillon beifügen und den Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zugedeckt noch etwa 2 Minuten ruhen lassen.
9. Den Risotto in vorgewärmten tiefen Tellern anrichten, die frischen Steinpilze darüber verteilen und alles mit dem Schnittlauch bestreuen. Sofort servieren. Nach Belieben am Tisch geriebenen Käse dazu reichen.

Aus dem Buch: «Seelenwärmer. Lustvoll kochen und geniessen», Annemarie Wildeisen, AT Verlag
Quelle: <https://zeitlupe.ch/panorama/essen-trinken/>