

Pilz-Risotto

Für zwei Personen

| | | |
|--------------------|-----------------|----------------|
| 250 g Risottoreis | 1 Zwiebel | 10 g Trüffel |
| 200 ml Entenfond | 250 ml Weißwein | 100 g Parmesan |
| 1 EL Crème-fraîche | 1 Zweig Salbei | 2 EL Olivenöl |
| Salz | Pfeffer | |

Den Ofen auf 240 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Entenfond erhitzen, bis sie Siedetemperatur erreicht ist. Hälfte des Trüffels fein reiben und zum Fond geben. Salbei abbrausen, trockenwedeln und feinhacken.

Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und Zwiebelwürfel darin anschwitzen. Risottoreis hinzugeben und kurz anbraten. Salbei hinzugeben. Mit Weißwein ablöschen und Hitze reduzieren.

Risotto bei niedriger Stufe garen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Nach und nach Entenfond dazugeben, bis das Risotto nach ca. 20 Minuten eine sämige Konsistenz erreicht. Mit Crème fraîche, Salz und Pfeffer abschmecken. Parmesan reiben und über das Risotto geben.

Dorina Vornicescu am 17. Oktober 2018