

Steinpilz-Risotto mit Spinat

Für 2 Personen

125 g Risottoreis	25 g getrocknete Steinpilze	200 g frischer Spinat
1 große Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 Vanilleschote
1 Muskatnuss	10 Kardamomkapseln	75 g Parmesan
100 ml trockener Weißwein	500 ml Gemüsefond	75 ml Schlagsahne
50 g Butter	0,5 Bund Petersilie	4 Salbeiblätter
Salz	schwarzer Pfeffer	

Die getrockneten Steinpilze gründlich spülen und anschließend in 250 Milliliter lauwarmes Wasser legen. Den Spinat waschen und trockenschleudern. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Butter in einer Pfanne erhitzen. Die ausgekrazte Vanilleschote zusammen mit den Kardamomkapseln und Muskatnuss zugeben, kurz anrösten und anschließend den Spinat hinzufügen und mitrösten. Die Zwiebel abziehen und klein würfeln. Die Salbeiblätter sehr fein hacken. Den Parmesan reiben. Die Petersilie abzupfen und klein hacken. In einem großen Topf zwei Esslöffel Butter erhitzen und die Zwiebelstücke darin glasig dünsten. Den Reis beifügen und kurz anrösten. Anschließend den Weißwein dazu gießen und unter Rühren vollständig einkochen lassen. Die Pilze samt Einweichflüssigkeit zum Reis geben und alles so lange kochen lassen, bis die Flüssigkeit vollständig vom Reis aufgesogen ist. Die Hälfte des Fonds beifügen, den Knoblauch abziehen, hineinpresse und die Salbeiblätter beifügen. Das Ganze solange weiterkochen, bis die Flüssigkeit komplett vom Reis aufgenommen ist, anschließend den restlichen Fond sowie den Spinat untermengen und den Reis zugedeckt bissfest quellen lassen. Abschließend das Risotto mit der Sahne, dem Parmesan und der restlichen Butter verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Risotto auf Tellern anrichten und mit der Petersilie garnieren.

Jörg Graf am 18. Januar 2011