

Safran-Risotto mit Pilzen und Chicorée

Für zwei Personen

Für das Risotto:

300 g Risotto-Reis	2 große Kräuterseitlinge	10 g getrock. Steinpilze
3 Schalotten	150 g Montello	100 ml trockener Weißwein
1,5 L Gemüsefond	Olivenöl	5 g Safran
Salz	Pfeffer	

Für die Kräuterseitlinge:

2 große Kräuterseitlinge	Salz	Pfeffer
--------------------------	------	---------

Für den Chicorée:

1 Chicorée	1 Orange, Saft, Abrieb	50 ml dunkler Balsamico
3 EL Honig	Olivenöl	3 Zweige Petersilie
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

50 g Erbsensprossen

Für das Risotto:

Die getrockneten Steinpilze im Mixer pulverisieren.

Die abgezogenen und kleingeschnittenen Schalotten in Olivenöl andünsten, dann den Risotto-Reis zugeben und mit rösten. Mit Weißwein ablöschen. Gemüsefond separat erwärmen.

Kräuterseitlinge klein schneiden und anrösten. Zum Risotto-Reis geben.

Safran hineingeben sowie salzen und pfeffern. Nach und nach mit heißem Gemüsefond auffüllen. Zum Schluss mit Olivenöl und dem Montello abschmecken.

Für die Kräuterseitlinge:

Kräuterseitlinge in Scheiben schneiden. Ein Karomuster auf beiden Seiten einarbeiten. Salzen und pfeffern und ohne Öl in einer Pfanne anbraten.

Für den Chicorée:

Chicorée halbieren und von beiden Seiten in Olivenöl anbraten.

Orangensaft auspressen und Orangenschale abreiben. Chicorée mit Orangensaft und -abrieb ablöschen. Mit Salz, Pfeffer, Honig und Balsamicoessig abschmecken. Petersilie hacken und über den Chicorée geben.

Für die Garnitur:

Erbsensprossen als Garnitur verwenden.

Das Risotto in der Mitte vom Teller anrichten. Den Chicorée daneben platzieren und mit dem Sud nappieren. Die Pilze anlegen und mit Sprossen dekorieren.

Jens Geltz am 07. Januar 2026