

Steinpilz-Risotto, Salsiccia-Bällchen aus Schweine-Hack

Für zwei Personen

Für das Steinpilz-Risotto:

100 g Schweinehackfleisch	200 g Carnaroli Reis	1 Schalotte
2 Steinpilze	100 g Parmesan	1 EL Mascarpone
1 L Kalbsfond	200 ml trockener Weißwein	1 TL Ganze Fenchelsamen
1 TL geräucherte Paprika	4 EL Olivenöl	5 EL Butter
Chili	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

4 Zweige glatte Petersilie

Für das Steinpilz-Risotto:

Die Schalotte abziehen, in feine Würfel schneiden und in einem Topf mit Olivenöl glasig schwitzen. In einem weiteren Topf den Fond erhitzen. Reis mit zu der Schalotte geben und mit anschwitzen. Mit Wein ablöschen und reduzieren. Unter ständigem Rühren den Fond dazu gießen. Schweinehackfleisch mit Fenchelsamen, Chili und geräucherter Paprika vermengen. Kleine Kügelchen Formen und in einer Pfanne mit Olivenöl knusprig anbraten. Steinpilze putzen und kleinschneiden. In Öl der Salsiccia-Bällchen die Steinpilze scharf anbraten. Anschließend zum Risotto geben. Nach ca. 20 Minuten die Salsiccia-Bällchen ebenfalls dazugeben. Parmesan reiben und unter das Risotto heben. Mit Butter, Mascarpone, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Petersilie abbrausen, trocken wedeln und feinhacken.

Steinpilz-Risotto mit selbstgemachten Salsiccia-Bällchen auf Tellern anrichten, Petersilie darüberstreuen und servieren.

Max Ziegler am 27. November 2017