

# Steinpilz-Risotto

## Für drei Personen

210 g Risotto Carnaroli	30 g getrock. Steinpilze	2 Schalotten
200 ml Riesling	800 ml Gemüsefond	400 ml Brühe (Pilzwasser)
100 g Parmesan	1 Zitrone	4 EL Olivenöl
1 EL Butter	1 Msp. Zimt	Salz, Pfeffer

Schalotten abziehen, feinschneiden und in Olivenöl glasig dünsten.

Risotto hinzugeben und ebenfalls glasig anschwanken. Mit Riesling ablöschen und einreduzieren lassen. Wasser der Steinpilze durch einen Kaffeefilter geben um evtl. Partikel zu entfernen. Steinpilzwasser und Gemüsefond peu a peu zum Risotto hinzugeben. Steinpilze klein hacken und zum Risotto geben. Mit Salz, Zimt und Pfeffer würzen. Parmesan hobeln und mit der Butter kurz vor dem Servieren unterheben. Bei Bedarf mit einem Spitzer Zitronensaft abschmecken.

Carina Mayer-Pendl am 04. Dezember 2020