

Veganer Pilz-Risotto, Cashew-Parmesan, Pesto

Für zwei Personen

Für den Cashew-Parmesan:

100 g Cashewkerne	20 g Hefeflocken	1 Prise Knoblauchpulver
4 g gefriergetr. Ananaspulver	1,5 g Salz	

Für den Risotto:

150 g Risottoreis	200 g Kräuterseitlinge	45 g Cashew-Parmesan
1 Schalotte	80 Weißwein, Riesling	600 ml Gemüsefond
2 EL Sojasauce	5 g Steinpilzpulver	1 Lorbeerblatt
50 ml neutrales Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für das Pesto:

20 g Cashew-Parmesan	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft, Abrieb	2 TL Agavendicksaft
1 Bund glatte Petersilie	1 Prise Chilipulver	90 ml Olivenöl

Salz

Für die Garnitur:

2 Zweige glatte Petersilie	Pflanzenöl
----------------------------	------------

Für die Garnitur:

1 Beet rote Kresse

Für den Cashew-Parmesan:

Die Cashewkerne in einem Mixer fein zerkleinern. Die restlichen Zutaten hinzugeben und alles gut miteinander vermengen.

Für den Risotto:

Schalotte abziehen, fein schneiden und in Olivenöl in einem Topf anschwitzen. Risottoreis hinzugeben und kurz mitanschwitzen. Mit Weißwein ablöschen. Steinpilzpulver einrühren. Lorbeerblatt hinzugeben.

Nach und nach unter Rühren Gemüsefond hinzugeben. Kräuterseitlinge in Scheiben schneiden und in etwas Öl anbraten. Pilze mit Sojasauce ablöschen. Selbstgemachten Parmesan unter das Risotto heben und vermengen. Die Hälfte der gebratenen Pilze unter das Risotto heben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Restliche Pilze als Topping verwenden.

Für das Pesto:

Petersilie waschen, trockenschleudern und grob schneiden. Petersilie, Parmesan, Olivenöl und Zitronensaft in einen Mixer oder Mörser geben und zu einem Pesto verarbeiten. Pesto mit Salz, Chili, Agavendicksaft und Zitronenabrieb abschmecken.

Für die Garnitur:

Petersilie waschen, sehr gut trocknen und Blätter zupfen. Blätter im heißen Öl kurz fritieren. Vor dem Servieren auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Für die Garnitur:

Kresse zupfen und für die Garnitur verwenden.

Nico Hansen am 27. Januar 2025