

Steinpilz-Risotto mit Kräuterseitling-Schnitzel

Für zwei Personen

Für das Steinpilz-Risotto:

200 g Risottoreis	30 g getrocknete Steinpilze	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	75 g ital. Hartkäse	30 g Butter
100 ml trockener Weißwein	250 ml Gemüsefond	4 kleine Zweige Thymian
1 Lorbeerblatt	1-2 EL Hefeflocken	1 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Schnitzel:

2 Kräuterseitlinge	2 Eier	10 g Butter
edelsüßes Paprika	100 g Panko	100 g Weizenmehl
Öl	Salz	Pfeffer

Für den Gurken-Sud:

$\frac{1}{2}$ Gurke	2 EL Schmand	$\frac{1}{4}$ Bund Dill
Salz	Pfeffer	

Für das Steinpilz-Risotto:

Die Steinpilze abspülen und in 200 ml warmem Wasser einweichen.

Zwischendurch etwas kneten, dann saugen sie das Wasser schneller auf.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Olivenöl in einem großen Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin 2 Minuten anbraten. Risottoreis dazugeben und weitere 3 Minuten rühren, damit der Reis ein wenig anbrät. Thymian und Lorbeerblatt dazugeben und mit dem Wein ablöschen. Pilze ausdrücken, dabei das Pilzwasser auffangen. Pilze ggf. kleinschneiden und zum Reis geben. Dann portionsweise den Fond und das Pilzwasser dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und kochen, evtl. noch warmes Wasser dazugeben, falls die Flüssigkeit nicht ausreicht. Hefeflocken einrühren. Käse reiben. Nach 20 Minuten den Topf vom Herd nehmen und die Butter mit dem Käse einrühren.

Für die Schnitzel:

Pilze je nach Größe in 8 mm dicke Schnitzel schneiden.

Die Panierstraße vorbereiten. Dafür eine Schale mit Mehl aufstellen und die Eier verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Eine dritte Schale mit Panko bereitstellen. Die Pilze erst durch das Mehl ziehen, dann durch die Eier und zuletzt in das Panko-Paniermehl drücken.

In einer großen, flachen Pfanne reichlich Öl erhitzen. Schnitzel in die Pfanne geben und die Hitze auf etwa die Hälfte reduzieren. Die Pilze sollten von beiden Seiten knusprig angebraten werden und gut durch sein. Gegen Ende der Garzeit etwas Butter für den Geschmack hinzufügen und kurz weiterbraten.

Für den Gurken-Sud:

Gurke schälen und grob zerkleinern. Mit Dill und Schmand vermengen, fein mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Durch ein Sieb passieren.

Mareike Simon am 05. März 2025