

Steinpilz-Spinat-Risotto, Champignons, Walnüsse

Für zwei Personen

Für das Risotto:

150g Risottoreis	100g Babyspinat	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	1 Zitrone, Abrieb	30g getrock.
40g Butter	40 g Mascarpone	100 ml Weißwein
700 ml Gemüsefond	1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Champignons:

100 g Mini-Champignons	1 Ei	Öl
3 EL Mehl	5 EL Paniermehl	Salz

Für die Walnüsse:

30g Walnüsse	1 TL Zucker	Salz
--------------	-------------	------

Für die Nektarine:

1 feste Nektarine	40 g Butter	2 TL flüssiger Honig
-------------------	-------------	----------------------

Für das Risotto:

Den Gemüsefond erhitzen.

Die getrockneten Steinpilze in 150ml heißem Wasser 10-15 Minuten einweichen, dann das Pilzwasser durch ein feines Sieb zum heißen Fond geben.

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. In einem Topf das Olivenöl erhitzen, Schalotten darin glasig anschwitzen, dann den Knoblauch zugeben. Den Risottoreis einrühren und glasig rösten. Mit Weißwein ablöschen und fast vollständig einkochen lassen. Nun unter regelmäßigem Rühren nach und nach Fond und Pilzwasser zugeben und etwa 18-20 Minuten garen, bis der Reis cremig und al dente ist. In den letzten Minuten den Babyspinat unterheben, dann Butter, Mascarpone und Zitronenabrieb einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Champignons:

Champignons ganz lassen, putzen und gut trocknen.

Ei verquirlen, Pilze durch das verquirlte Ei ziehen und anschließend mit Speisestärke bestäuben. In 170Grad heißem Öl frittieren, bis sie goldbraun und knusprig sind. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen.

Für die Walnüsse:

Walnüsse grob hacken und in einer kleinen Pfanne mit Zucker und einer Prise Salz karamellisieren. Auf Backpapier auskühlen lassen und bei Bedarf nochmals grob hacken.

Für die Nektarine:

Nektarine entkernen und würfeln. In einer Pfanne Butter mit Honig erhitzen und die Würfel darin ein bis zwei Minuten pro Seite anbraten, bis sie leicht karamellisieren, aber ihre Form behalten.

Ilija Kovacevic am 03. September 2025