

Champignon-Risotto mit knusprigem Parma-Schinken

Für zwei Personen

150 g Risottoreis	2 Scheiben Parma-Schinken	200 g braune Champignons
40 g Parmesan, am Stück	50 g Rucola	30 g Pinienkerne
3 Kirschtomaten	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
1 EL Butter	100 ml Sahne	500 ml Gemüsefond
200 ml trockener Weißwein	3 EL Olivenöl	schwarzer Pfeffer
Salz		

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Parma-Schinken auf ein Backblech legen und dort ca. 30 Minuten trocknen lassen. Den Reis gründlich waschen und gut abtropfen lassen. Die Champignons putzen und achteln. Die Schalotte und den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Das Öl in einem breiten Topf erhitzen und die Schalotten darin glasig dünsten. Anschließend den Reis und den Knoblauch dazugeben und etwa zwei Minuten unter Rühren weiter dünsten. Die Champignons dazugeben, den Wein angießen und bei offenem Topf verdampfen lassen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Nach und nach den Gemüsefond dazugeben und unter häufigem Rühren bei schwacher Hitze zugedeckt etwa 25 Minuten ausquellen lassen. Den Parmesan reiben. Den Rucola putzen, waschen, trocken schleudern und grob zerkleinern. Den Rucola mit der Butter und dem Parmesan unter das Risotto heben. Die Sahne steif schlagen und zwei Esslöffel davon unter das Risotto heben. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Das Champignonrisotto mit dem knusprigen Parma-Schinken auf Tellern anrichten, mit den Kirschtomaten und den Pinienkernen garnieren und servieren.

Regina Zinsmeister am 25. Januar 2011