

Pilz-Risotto mit Heidelbeeren und Nuss-Topping

Für zwei Personen

Für das Risotto:

220 g Risottoreis	120 g Kräuterseitlinge	60 g Speck
2 Zwiebeln	1 Zitrone	30 g Parmesan
50 g Butter	600 ml Geflügelfond	2 Zweige glatte Petersilie
20 ml Olivenöl	Salz	

Für die Nüsse:

80 g Kräuterseitlinge	40 g Haselnüsse	30 g Butter
Salz	Pfeffer	

Für die Heidelbeeren:

100 g Heidelbeeren	30 g Butter	10 ml Balsamicoessig
10 ml Ahornsirup	1 TL mildes Currypulver	

Für das Risotto:

Die Kräuterseitlinge putzen. Zwiebeln abziehen und klein schneiden.

Speck würfeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Kräuterseitlinge, Zwiebeln und Speck darin andünsten. Risottoreis hinzugeben und mit dem Geflügelfond aufgießen. Ca. 15 Minuten köcheln lassen. Parmesan reiben. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Parmesan, Petersilie, 1 Esslöffel Zitronensaft und Butter kurz vor dem Servieren unter das Risotto rühren.

Mit Salz abschmecken.

Sollten Sie Olivenöl zum Braten verwenden, achten Sie unbedingt darauf, dass das Öl nicht zu heiß wird. Denn wird Olivenöl zu stark erhitzt, bilden sich aus guten Fettsäuren ungesunde Transfettsäuren.

Für die Nüsse:

Kräuterseitlinge putzen. Haselnüsse grob zerkleinern. Butter in einer Pfanne auslassen. Haselnüsse und Kräuterseitlinge darin anschwitzen.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Heidelbeeren:

Heidelbeeren waschen und trockentupfen. Butter in einen kleinen Topf geben und auslassen, Beeren hinzugeben. Mit Balsamicoessig abböscheln und Ahornsirup und Currypulver hinzugeben. Alles einköcheln lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Patrick Peterhammer am 28. April 2020