

# Petersilienwurzel-Risotto mit Steinpilzen, Gewürzbirne

## Für zwei Personen

### Für die Gewürzbirne:

2 feste Birnen	150 ml Weißweinessig	1 TL Senfsaat
1 TL Pimentkörner	3 Lorbeerblätter	1 Nelke
1 Kardamomkapsel	50 g Zucker	2 Stück langer Pfeffer

### Für das Risotto:

2 Petersilienwurzeln	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
60 g Butter	200 g Carnaroli-Risottoreis	100 ml Weißwein
1-1,5 L heißer Gemüsefond	1 Bund glatte Petersilie	100 g Parmesan
Salz	Pfeffer	

### Für die Steinpilze:

200 g frische Steinpilze	1 TL glatte Petersilie	1 TL Thymianblättchen
1 EL Butter	Salz	Pfeffer

### Für die Gewürzbirne:

Den Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren lassen. Das Karamell mit 150 ml Wasser und dem Essig ablöschen. Senfsaat, Pimentkörner, Lorbeerblätter, Nelke und Kardamom in einen Teebeutel geben und in die Flüssigkeit hängen und um die Hälfte einkochen lassen.

Birnen schälen und mit einem Perlenausstecher kleine Perlen ausstechen. Die Birnenperlen in den Fond geben, einmal aufkochen lassen und beiseite stellen.

### Für das Risotto:

Die Petersilienwurzeln waschen, schälen und in feine Würfel (ca. 0,5 cm Kantenlänge) schneiden. Schalotte und Knoblauch abziehen und sehr fein würfeln. Die Hälfte der Butter in einen Topf geben und aufschäumen lassen. Die Petersilienwurzel-, Schalotten- und Knoblauchwürfel zugeben und ohne Farbe anschwitzen. Den Reis zugeben und kurz mit anschwitzen.

Fond erwärmen. Parmesan reiben.

Den Reis mit Wein ablöschen und einkochen lassen. Reis mit etwas heißem Fond bedecken. Die Flüssigkeit einkochen lassen, dabei ab und zu umrühren. Diesen Vorgang ca. 20 Minuten wiederholen, bis der Reis die gewünschte Konsistenz hat.

In der Zwischenzeit Petersilie waschen, trockenschleudern und mit ein wenig Wasser sehr fein mixen. Sobald das Risotto die gewünschte Konsistenz erreicht hat, vom Herd ziehen und die restliche Butter und den Parmesan unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zuletzt die fein gemixte Petersilie unterheben.

### Für die Steinpilze:

Steinpilze putzen und mit einem feuchten Küchentuch vorsichtig reinigen. Pilze je nach Größe halbieren oder vierteln.

Butter in einer Pfanne aufschäumen und die Steinpilze darin goldgelb braten, salzen und pfeffern. Risotto auf vorgewärmte Tellern anrichten. Die Steinpilze und die marinierten Birnenperlen darauf geben und sofort servieren.

Cornelia Poletto am 15. Oktober 2020