



Pilzrisotto mit Safran

Als ich beim letzten Pilzrezept schrieb, dass ich nun alle meine Lieblingspilzrezepte gekocht hätte, hatte ich den feinen Pilzrisotto vergessen.

Die Pilzsaion ist noch voll im Gange, daher unbedingt dieser Risotto ausprobieren.

Zutaten für den Risotto

350 g Carnaroli oder anderer Risottoreis
100 g Zwiebel
2 Esslöffel Olivenöl
100 ml Weisswein
Gemüsebrühe nach Bedarf
20 g + 30 g Butter (2. Portion zum Schluss unterheben)
1 Brieflein Safran
Salz und Pfeffer nach Bedarf

Zutaten für die Pilze

200-300 g Pilzmischung
1 Knoblauchzehe
Gemüsebrühe nach Bedarf

2 Zweige Thymian
2 Zweige Majoran
Salz und Pfeffer nach Bedarf

Zubereitung Pilze

Als Erstes widmen wir uns den Pilzen. Evt. Erdrückstände wegnehmen. Mit einem Pinsel vorsichtig aber gezielt reinigen. Die gereinigten Pilze in ein Abtropfblech geben und ganz kurz unter fließendes Wasser heben. Falls nötig, die unschönen Enden der Pilze wegschneiden.



Knoblauchzehe schälen und halbieren. Knoblauch zusammen mit dem Olivenöl in eine Bratpfanne geben und andünsten lassen. Danach die Zweige Thymian und Majoran dazugeben. Pilze zusammen mit etwas Gemüsebrühe dazu geben und auf grosser Flamme einige Minuten kochen lassen. Zum Schluss die Pilze mit Salz und Pfeffer abschmecken und beiseite stellen.

Zubereitung Risotto

Ca. 1 Liter Gemüsebrühe zubereiten und warm halten.



Zwiebel schälen und fein hacken. Die gehackte Zwiebel zusammen mit dem Olivenöl und dem ersten Teil Butter in eine weite Pfanne geben und dünsten.
Mit einer Kelle Gemüsebrühe ablöschen. Den Reis dazu geben und unter Rühren einige Minuten toasten lassen. Mit dem Weisswein ablöschen.

In einer kleinen Schüssel den Safran zusammen mit wenig Gemüsebrühe auflösen und zum Reis geben. Danach immer wieder etwas Gemüsebrühe zum Reis geben und köcheln lassen.

5 Minuten vor Kochende, wenn der Reis noch bissfest ist, mit Salz abschmecken und die gekochten Pilze dazu geben. Das ganze einer Kelle vorsichtig untermischen.

Zum Schluss dem Reis die Butter und den Parmesan dazu geben und gut vermischen. Der Risotto kann serviert werden.

