

Risotto mit Pfifferlingen



Risotto mit Pfifferlingen

Ein Foodblog-Kollege sagte mir, dass die Experten sich streiten würden, wie man ein richtiges Risotto zubereitet – ständig rühren oder nicht ständig rühren:

- Zwiebel anbraten, Risottoreis dazugeben, alles glasig andünsten und dann 4–5 Mal hintereinander mit einem Teil des Fonds ablöschen, den Reis kochen und die Flüssigkeit aufnehmen lassen. Aber dabei ständig rühren. Dies führt man solange durch, bis der Fond aufgebraucht bzw. der Risottoreis gegart ist. Das bedeute aber auch, dass man etwa 30 Minuten am Herd steht und ständig rührt, bis einem der Arm fast abfällt.

- Eine andere Methode ist, Zwiebel und Reis in Olivenöl glasig dünsten und dann den ganzen für das Risotto zu verwendende Fond aufgießen. Dann zugedeckt etwa 25–30 Minuten leicht köcheln lassen. Und das Rühren reduziert sich darauf, alle 5 Minuten nach dem Risotto zu schauen und nur kurz umzurühren, damit der Reis nicht anbrennt. Man muss nur aufpassen, dass

man den Zeitpunkt abpasst, an dem der Reis gegart, aber nicht verkocht ist.

Diesmal habe ich die zweite Methode gewählt und das Ergebnis war sehr gut. So langsam schmeckt mir Risotto auch richtig gut.

Die leicht dunkelbraune Farbe des Risottos kommt einerseits von dem dunklen, ungeklärten Gemüsefond und andererseits von den getrockneten Pfifferlingen, deren Farbe sich beim Kochen von anfänglichem Goldbraun in dunkles Braun ändert. Dem Geschmack tut dies aber keinen Abbruch. Ich empfehle allerdings – wenn möglich – frische anstelle von getrockneten Pfifferlingen zu verwenden. Der Geschmack ist doch eine Stufe besser.

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 20 g getrocknete Pfifferlinge – entspricht etwa 200 g frischen Pfifferlingen
- einige Zweige frischer Thymian
- einige Zweige frischer Majoran
- 1 Zweig frischer Rosmarin
- $\frac{1}{8}$ l trockener Weißwein – z.B. 2012 Côtes de Casagne Chardonnay
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl

- 1 Schalotte
- 125 g Risottoreis
- 400–500 ml Gemüsefond
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl

- 50 g Butter

- 50 g frisch geriebenen Parmesan
- $\frac{1}{4}$ Zitrone (Saft)

Zubereitungszeit: 40 Min.

Zuerst die getrockneten Pfifferlinge in eine Schüssel mit kaltem Wasser zwei Stunden einlegen.

Schalotten und Knoblauchzehe schälen und kleinschneiden. Pfifferlinge durch ein Sieb geben und mit klarem Wasser abspülen. Öl in einer Pfanne erhitzen und Schalotten und Knoblauchzehen darin anbraten. Die Pfifferlinge ebenfalls hinzugeben und mitanbraten. Die Kräuter kleinwiegen. Mit dem Weißwein ablöschen, die Kräuter hinzugeben und alles etwas einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zur Seite stellen.

Den restlichen Weißwein bekommt dann der Koch während seiner beschwerlichen Arbeit zum Degustieren und Abschmecken. ;–)

Schalotte kleinschneiden, Öl in einem Topf erhitzen und die Schalotte darin glasig dünsten. Den Risottoreis dazugeben und ebenfalls glasig dünsten. Mit dem Fond ablöschen und gleichzeitig das Gemüse-Pfifferlinge-Gemisch hinzugeben. 25–30 Minuten bei geringer Temperatur köcheln, dabei alle 5 Minuten umrühren und schauen, dass der Reis nicht anbrennt. Das Risotto sollte nicht mehr flüssig sein, also alle Flüssigkeit aufgesogen haben, aber auch nicht verkocht, die einzelnen Reiskörner also noch einen festen Biss haben.

Die Butter und den geriebenen Parmesan untermischen, Zitronensaft hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. In zwei tiefen Nudeltellern anrichten.