

Frisch gekocht
Montag, 24. April 2017



Rezept von Paul Ivic

Erdäpfelrisotto mit Kräuterseitlingen und Bärlauch



35 Minuten/aufwendig

Zutaten für 4 Personen

Für das Erdäpfelrisotto:

600 g speckige Erdäpfel, 700 ml Gemüsefond, 100 g Parmesan, 2 Schalotten, 100 ml Weißwein, 1 Zehe Knoblauch, Butter, Olivenöl, 1/2 Bund Bärlauch, Salz, geriebene Zitronenschale, Pfeffer.

Für die Pilze:

250 g Mini-Kräuterseitlinge (aus dem Marchfeld), 1 cm Ingwer (klein gehackt), Zitronenthymian, Butter, Olivenöl.

Für die Erdäpfelchips:

1 speckiger Erdapfel, Pflanzenfett zum Frittieren, Salz.

Zum Garnieren: Essblüten.

Zubereitung

Erdäpfel und Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Die Schalotten und den fein gehackten Knoblauch in Butter und Olivenöl anschwitzen. Die Erdäpfelwürfel hinzugeben, mit dem Weißwein aufgießen und einreduzieren. Einem Teil des Gemüsefonds zugießen und unter ständigem Rühren köcheln lassen, immer wieder mit Fond aufgießen. Wenn die gewünschte Konsistenz erreicht ist (nach ca. 20 Minuten) einen Teil des fein geschnittenen Bärlauchs, die Butter und den Parmesan unterheben. Mit Salz, Zitronenschale und Pfeffer abschmecken.

Die Kräuterseitlinge am Stiel begradigen und in einer Pfanne in Olivenöl und Butter anbraten. Ingwer, Zitronenthymian und restlichen Bärlauch zugeben und fertig garen.

Den Erdapfel sehr dünn schneiden (Aufschnittmaschine oder Mandoline) und rund ausstechen. In 160 °C heißem Öl frittieren.

Erdäpfelrisotto mit Kräuterseitlingen auf Tellern anrichten, mit Essblüten und Chips garnieren.