

Risotto mit Steinpilzen und rosa Beiried mit Thymian

Live-Kochen mit Robert Letz

Zutaten

4 Rib-eye Steak a ca. 250g
Frischer Thymian
1 weiße Zwiebel
200g Risottoreis
1/8l Weißwein
ca. 1l Gemüsefond
300g frische Steinpilze
Frische Petersilie
Butter
Parmesan frisch gerieben
Olivenöl
Salz Pfeffer

Zubereitung

Die Rib-eye Steak salzen und in Olivenöl anbraten, mit gehacktem Thymian bestreuen und bei 65° im Backrohr 90 Minuten rosa garen

Zwiebel in Olivenöl anschwitzen, Risotto Reis begeben mit anschwitzen, mit dem Weißwein aufgießen, danach mit dem Gemüsefond nach und nach aufgießen, etwas salzen und langsam kochen lassen, bis das Risotto al dente gekocht ist. Die Steinpilze putzen, in Würfeln schneiden und in Olivenöl anschwitzen, zum Risotto begeben, das Ganze mit Gemüsefond auf eine cremige Konsistenz bringen. Noch einmal aufkochen lassen, Butterflocken, Parmesan, gehackte Petersilie unterrühren, abschmecken.