

Risotto mit Eierschwammerl

Zutaten

- 400g Risottoreis
- 400 g Eierschwammerl, Steinpilze oder ...
- 60 g Butter
- 0,1l trockener Weißwein
- 60 g Parmesan gerieben
- 1 Zwiebel fein gehackt
- 1 l Gemüsefond oder Rinderbouillon
- Olivenöl extra vergine
- Salz nach Geschmack
- Pfeffer von der Mühle nach Geschmack
- Petersilie fein gehackt, Menge nach Geschmack
- 400g Saiblingsfilet – mit gezupfter Mittelgräte
- würzen mit Meersalz und weißem Pfeffer, nach Geschmack Mehlieren

Zubereitung

1. Die Eierschwammerl oder Steinpilze gründlich reinigen. In kleine mundgerechte Stücke schneiden – die Stiele und kleine Abschnitte extra
2. Die Gemüsebrühe oder Rinderbouillon in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Die Eierschwammerl , oder Pilzabschnitte hinzugeben und 30 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen.
3. die rohen Pilze in mundgerechte Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken.
4. Etwas Olivenöl mit der Hälfte der Butter in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebel darin kurz anschwitzen. Die Pilze hinzugeben und bei mittlerer Hitze glasig rösten.
5. Den Reis hinzugeben und unter ständigem Rühren kurz anbraten. Mit Weißwein ablöschen und kurz reduzieren lassen
6. Nun den abgesehenen Pilz-Schwammerlfond in Etappen in den Reis einrühren
7. Immer wieder Fond hinzugeben und stetig umrühren. Dies sollte ca 18 – 20 Minuten dauern. Der Reis sollte am Ende weich aber noch etwas bissfest sein.
8. Den Topf vom Herd nehmen. Den geriebenen Parmigiano, die restliche Butter und eine Prise Salz und Pfeffer unterrühren.
9. Das Risotto in Schüsseln oder tiefen Tellern anrichten, nach Belieben mit gehackter Petersilie bestreuen und servieren.
10. In unserem Fall braten wir noch die 4 Saiblingsfilets gewürzt mit Salz und Pfeffer, (alternativ auch auf der Hautseite mehliert) in Olivenöl und Butter an der Hautseite an.

Rezept aus „Guten Morgen Österreich“

Wenden die Filets und lassen noch 2 Minuten bei kleiner Hitze nachziehen. Die Filets geben wir auf das Risotto. Guten Appetit!

Tipp:

Achten sie auf die Reissorte. Carnaroli hat im Verhältnis zu den beiden erstgenannten Sorten ein etwas größeres, weniger klebendes Korn und gibt geringfügig mehr Stärke (Amylose) ab. Diese Sorte hat am meisten „Biss“. Arborio verfügt über etwas länglichere, aber dennoch runde Körner und klebt ein wenig mehr.

Braten sie den Fisch immer kross auf der Hautseite, nach dem Umdrehen auf kleiner Hitze rasten lassen. Damit bleibt ihr Fisch immer zart und saftig. Risottoreis können sie auch vorbereiten, aber ohne Pilze und diverser Einlage.

Die Garzeit auf $\frac{2}{3}$ ca. 10-12 Minuten reduzieren. Beim Finishen die Geschmacksträger wie Pilze, Kürbis, etc anbraten den Reis dazugeben und noch ca 6-8 Minuten unter Zugabe des Fonds rühren. Danach erst Butter, Parmesan, Petersilie oder diverse andere Zutaten.