

Schmeckt perfekt



Rezept von Richard Rauch

Schwammerlrisotto, Kaffee-Öl, Lauch

30 Minuten/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

700 ml Gemüsefond*, 2 Schalotten (klein geschnitten), 2 Knoblauchzehen (klein geschnitten), 100 g Parmesan (frisch gerieben), 50 ml Olivenöl, 250 g Risottoreis, 200 ml Weißwein, 400 g frische gemischte Waldpilze (z. B. Steinpilze, Eierschwammerl, Herbsttrompeten), 100 g Butter (davon 50 g kalt), Salz, Pfeffer.

Für das Kaffee-Öl: 100 ml Olivenöl, 50 g Kaffeebohnen, 1 Msp. Salz.

Außerdem: 2 Stangen Lauch.

Zubereitung

Butter und Olivenöl in einem großen Topf erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin andünsten. Den Reis zufügen und unter Rühren glasig dünsten. Weißwein zugießen und bei milder Hitze unter Rühren einkochen lassen.

Ein Viertel des heißen Fonds zugießen und den Reis unter häufigem Rühren so lange garen, bis die Körner die Flüssigkeit fast vollständig aufgenommen haben. Diesen Vorgang noch drei Mal wiederholen, bis der Fond aufgebraucht ist. Das dauert 15 bis 18 Minuten. Das Reiskorn soll außen weich sein und innen einen leicht bissfesten Kern haben.

Den grünen Teil vom Lauch in feine Ringe schneiden, die weißen Teile in einer heißen Pfanne rundum braten, bis die äußere Schicht schwarz verkohlt ist. Danach die äußeren Schichten entfernen, das Innere salzen und mit Olivenöl beträufeln.

Die Pilze putzen**, mit einem Pinsel oder Küchenpapier säubern und je nach Größe halbieren oder vierteln. Unter das Risotto mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz vor dem Servieren die grünen Lauchringe untermengen. Den Topf vom Herd nehmen und 50 g kalte gewürfelte Butter und den geriebenen Parmesan untermischen.

Für das Kaffee-Öl alle Zutaten in einen Standmixer kräftig mixen. 1 Tag stehen lassen und vor der Verwendung durch ein Haarsieb seihen.

Risotto in tiefen Tellern anrichten, die Lauchstücke darauf verteilen und mit Kaffee-Öl beträufelt servieren.

*Gemüsefond:

Zutaten:

3 l Wasser, 2 Karotten, 2 Gelbe Rüben, 2 Stangen Staudensellerie, 1 kleine Stange Lauch, 1 halbe Knolle Sellerie, 10 Pfefferkörner schwarz, 1 TL Korianderkörner, 1 Zweig Liebstöckl, 1 TL Salz, 4 Lorbeerblätter, 2 Pimentkörner, 2 Zehen Knoblauch.

Zubereitung:

Gemüse waschen und in 4 cm große Stücke schneiden. Alles in den Topf geben. Den Fond einmal aufkochen lassen und etwa 1/2 Stunde bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Den Schaum an der Oberfläche abschöpfen. Nun die Gewürze hinzugeben, auch die Knoblauchzehe und eine weitere 1/2 Stunde köcheln lassen. Nach der Kochzeit sollte der Fond etwa 30 Minuten ruhen. Den fertigen Fond durch ein Sieb passieren.

**TIPP

Aus den Pilzabschnitten lässt sich ein Pilzfond zubereiten.

1 l Wasser, 150 g Pilzabschnitten, 100 g Sellerie, Salz, Pfefferkörnern und Lorbeerblatt