

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.