

Sendungsdokument „Silvia kocht“

Fotocredit: Daniel Scherrer



Trüffelrisotto mit Steinpilzen

Koch: Töni Mörwald

Zutaten

(4 Personen)

Für das Risotto

- 6 Schalotten, fein gehackt
- 40g Olivenöl
- 40g Butter
- 300g Risottoreis
- ¼ L Weißwein
- ½ L Gemüsefond
- 150g Steinpilze (getrocknet)
- 100g Hartkäse
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zitronensaft
- 2 EL Trüffelöl
- Frischer schwarzer Trüffel

Evtl. Spritzer Cognac

Zubereitung

1. Die getrockneten Steinpilze in Wasser legen und weich werden lassen.

2. Für das Risotto Schalotten schälen und fein schneiden. Diese in Butter mit dem Risottoreis anschwelen. Mit Weißwein ablöschen und unter ständigem Rühren mit Fond aufgießen.

3. Die Steinpilze gut ausdrücken, grob schneiden und in einer Pfanne kurz mit Olivenöl ansautieren und dem Risotto beimengen. Das Risotto 20 min. cremig kochen. Anschließend mit Hartkäse, kalter Butter, Salz, schwarzem Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.

4. Evtl. einen Spritzer Cognac begeben. Mit Trüffelöl vollenden und frischen schwarzen Trüffel beim Anrichten darüber hobeln.