

RISOTTO AI FUNGHI – Mosimann's Club

4 Personen

ZUTATEN:

200	g	Carnaroli Riso Gallo Pavese
20	g	Butter
20	g	gehackte Schalotten
7	dl	Hühnerbrühe
1	dl	Champagner brut
40	g	Parmesan-Käse.
		Schnittlauch frin hschnitten

Pilze:

10	g	Butter
20	g	gehackte Schalotten
300	g	frische Pilze (Steinpilze, Morcheln, Pfifferlinge)
1	dl	Kalbsfond
1	dl	Rahm
½	Tasse	Madeirawein
1	EL	Mehl
1	EL	Zitronensaft
		Salz und Pfeffer.

ZUBEREITUNG:

Die Schalotten in einem Topf mit der Butter dämpfen, den Reis hinzufügen und für ein paar Minuten anrösten. Nach und nach die heiße Brühe hinzufügen. Während des Kochens vom Reis (10 Minuten), die Schalotte in einer Pfanne mit Butter dämpfen, die Pilze, gewaschen und in Streifen geschnitten dazugeben und mit Mehl bestäuben

Den Madeira-Wein dazu geben und verdampfen lassen. Brühe und Rahm dazugeben und auf die Hälfte zu reduzieren lassen.

Mit Salz & Pfeffer und dem Zitronensaft würzen.

Die Pilze in den Risotto geben, den Champagner beifügen und für weitere 5 Minuten weiter kochen lassen.

Dann den Parmesankäse darunterziehen und mit Schnittlauch bestreuen. Heiss und cremig servieren.