

BELLA POLETTA

DIE ECHTE ITALIENISCHE KÜCHE – IN UNSERER SERIE ZEIGT STERNEKÖCHIN CORNELIA POLETTA, WIE DIE LECKERSTEN REZEPTE AUS BELLA ITALIA GARANTIERT GELINGEN. ZUM SAMMELN UND GENIEßEN!



9.
FOLGE

STEINPILZ-RISOTTO

MIT VOGELBEEREN





Cornelia Poletto rührt das Risotto regelmäßig durch



Die Steinpilze brutzeln zusammen mit Rosmarin

STEINPILZ-RISOTTO MIT VOGELBEEREN

SCHWIERIGKEITSGRAD: einfach
ZUBEREITUNGSZEIT: ca. 45 Minuten

ZUTATEN (FÜR 4 PORTIONEN):

400 g frische Steinpilze
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
80 g Butter
Fleur de Sel (oder anderes hochwertiges Meersalz)
200 g Risottoreis (vorzugsweise Carnaroli)
50 ml Weißwein
700 ml Geflügel- oder Gemüsefond
1 Zweig Rosmarin
Pfeffer aus der Mühle
ca. 80 g frisch geriebener Parmesankäse
1 EL gehackte glatte Petersilie
2 EL Vogelbeeren in Sirup (über www.bosfood.de,
Alternative: Heidelbeeren)

ZUBEREITUNG:

1. Steinpilze putzen, mit feuchtem Küchenkrepp vorsichtig säubern. Die Hälfte der Pilze würfeln. Rest je nach Größe halbieren oder vierteln.
2. Schalotte und Knoblauchzehe abziehen, fein würfeln. In 20 g Butter glasig andünsten. Gewürfelte Steinpilze zugeben, leicht salzen. Reis zufügen, unter Rühren andünsten. Mit Weißwein ablöschen, einkochen lassen.
3. Fond aufkochen. So viel davon zum Risotto gießen, dass es knapp bedeckt ist. Unter Rühren langsam einkochen lassen. Vorgang wiederholen, bis das Risotto cremig ist, die einzelnen Körner aber noch Biss haben.
4. Restliche Steinpilze in 30 g heißer Butter goldgelb braten, zerzupften Rosmarin mitbraten. Pilze salzen und pfeffern.
5. Restliche 30 g Butter, Parmesan und Petersilie unter das Risotto heben, abschmecken. Abgetropfte Vogelbeeren unterheben. Gebratene Steinpilze daraufgeben und sofort servieren.

PRO PORTION:

ca. 480 kcal, 13 g Eiweiß, 24 g Fett, 45 g Kohlenhydrate

* **Haben Sie eine Folge verpasst? Wir schicken sie Ihnen gern zu. Schreiben Sie an: Redaktion FÜR SIE, Postfach 60 12 60, 22212 Hamburg. Oder per E-Mail an: kochen@fuer-sie.de.**

POLETTOS WEIN-TIPP

Weil das Risotto ein kräftiges Pilz-Aroma hat, empfiehlt Sommelier Remigio Poletto einen vollmundigen Rotwein: „Zu diesem Essen passt ein runder, weicher Wein wie der Barbera d'Asti Camp du Rouss 2005 des Weingutes Coppo.“ Der Wein kostet 17 Euro und kann per E-Mail (wein@poletto.de) bestellt werden.



FOTOS: Julia Hoersch · PRODUKTION: Christine Golli/ Marianne Zünner · FOODSTYLING: Susanne Walter