

Zitronenrisotto mit Kräuterseitling und Portobello



Rezept: 0131

Kategorie:

Quelle:

Liste: 9.6.8. Hauptspeise Vegetarisch

Reis, Pilze, Käse,

CookBack

Rezeptbeschreibung

Den Gemüsefond in einen Topf auf mittlerer Hitze erwärmen. Die Pilze säubern und in kleine Stücke schneiden, von den Kräuterseitlingen dabei die Hälfte je nach Größe halbieren oder vierteln und beiseitestellen. Die Pinienkerne in einer kleinen Pfanne anrösten und beiseitestellen.

Für den Risotto Ansatz einem Esslöffel Butter in einem Topf erhitzen und die Schalotten sowie den Knoblauch darin glasig dünsten. Dann die in Stücke geschnittenen Pilze mit in den Topf geben und ebenfalls für 2 Minuten mit Dünsten. Die Masse mit dem Weißwein ablöschen und diesen gut einkochen lassen. Nun den Reis zufügen 2 Minuten mit dünsten und dann mit Gemüsefond auffüllen, sodass die Masse gerade so bedeckt ist. In dieser Zeit die Hälfte des Zitronenabrieb, Kurkuma und Kreuzkümmel beugeben. Das Risotto unter ständiges Rühren köcheln lassen. Dabei immer wieder Gemüsefond zugeben, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. In etwa 20 Minuten sollte der Reis cremig und al dente sein.

Wenn der Reis die gewünschte gar Stufe erreicht, Frischkäse, Montello, die Hälfte der Pinienkerne und den Zitronensaft darunter rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nun noch mit einem Esslöffel Butter die halbierten oder geviertelten Kräuterseitlinge anbraten, danach mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Servieren das Risotto auf tiefe Teller portionieren. Mit den restlichen Pinienkernen bestreuen, die gebratenen Kräuterseitlinge auf den Teller geben, sowie alles mit Zitronenabrieb und Petersilie bestreuen.

Zutatenliste für 2 Personen

120 g Risotto-Reis
400 g Kräuterseitlinge und Portobello Pilze
1 Schalotten, feine Würfel
1 Knoblauchzehen, feine Würfel
1 Zitrone, Bio, Abrieb und Saft
100 ml Weißwein, trocken
500 ml Gemüsefond
 $\frac{1}{4}$ TL Kurkuma
 $\frac{1}{4}$ TL Kreuzkümmel
50 g Ziegenfrischkäse
70 g Montello, gerieben
30 g Pinienkerne
2 EL Petersilie, fein geschnitten
Butter
Salz und Pfeffer

Notiz

Der Hartkäse Montello und Ziegenfrischkäse wird mit makrobiotischem Lab hergestellt und ist daher ein guter vegetarischer Ersatz.