

Pilz-Risotto

Zutaten: 4 Pers.

- 100 g Buchweizen
- Salz
- 200 g Steinpilze
- 300 g Egerlinge
- 200 g braune Champignons
- 3-4 Zwiebeln
- Olivenöl
- 2 EL Butter
- 300 g Risottoreis
- 300 ml trockener Weißwein
- 500 ml Gemüsebrühe
- 100 ml Sahne
- 100 g Parmesan
- 1/2 Bund Petersilie
- 5-6 Zweige Thymian
- Pfeffer
- 1-2 TL Trüffelöl oder anderes



Zubereitung:

Zuerst wascht ihr den Buchweizen in einem engmaschigen Sieb und gebt ihn dann mit 300 ml Wasser in einen Topf, kocht ihn auf, gebt 1/2 TL Salz hinzu und kocht ihn bei mittlerer Hitze für ca. 6-8 Minuten, bis die Körner weich sind.

Währenddessen putzt ihr die Pilze und schneidet sie in Scheiben.

Die Zwiebeln schält ihr und schneidet eine Zwiebel in feine Würfel und die anderen in kleine Spalten. Dann gießt ihr den Buchweizen ab, erhitzt 1 EL Olivenöl in einer Pfanne und bratet den Buchweizen bei starker Hitze knusprig.

Jetzt gebt ihr 2 EL Butter und die gewürfelten Zwiebeln in einen Topf und bratet die Zwiebeln glasig. Dann gebt ihr den Risottoreis zu und bratet ihn an, bis die Körner glasig werden. Dann löscht ihr das Risotto mit etwas Wein und Gemüsebrühe ab.

Jetzt lasst ihr das Risotto bei schwacher Hitze köcheln, rührt gelegentlich um und gebt immer wieder Wein und Gemüsebrühe nach.

Parallel dazu bratet ihr Zwiebelspalten und Pilze in einer großen Pfanne in etwas Olivenöl an.

Dann würzt ihr sie mit etwas frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer und etwas Salz, hebt die Pilze aus der Pfanne und schwenkt die Sahne einmal kurz durch die Pfanne.

Jetzt reibt ihr den Parmesan grob, wascht Petersilie und Thymian und hackt beides. Sobald das Risotto al dente ist, gebt ihr Sahne und 3/4 des Parmesans hinzu und rührt alles gut durch.

Jetzt nehmt ihr das Risotto von der Hitze und vermischt es in der großen Pfanne mit den Pilzen und dem Buchweizen. Außerdem mischt ihr 1-2 TL Trüffelöl, Petersilie und Thymian unter.