

Risotto mit Champignons und Lauch

Risotto aux Champignons et Poireaux

Zutaten für 4 Personen

1 Liter	Fleisch- oder Gemüsefond
2 EL	Olivenöl
100 g	Butter
2	Schalotten, fein gehackt
2	Knoblauchzehen, fein gehackt
2 Stangen	Lauch, nur die weißen und hellgrünen Abschnitte, in feine Ringe geschnitten
600 g	Champignons, in feine Scheiben geschnitten
400 g	Risotto-Reis
200 ml	trockener Weißwein
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Fond / Brühe zum Kochen bringen. In einem zweiten Topf 1 EL Olivenöl mit 25 g Butter erhitzen und Schalotten, Knoblauch, Lauch und einem Viertel der Champignons etwa 15 Minuten bei kleiner Hitze dünsten. Reis dazu geben und bei höherer Temperatur ständig durchrühren, bis er glasig ist. Wein zugießen und weiterrühren bis sich der Alkoholdunst verflüchtigt hat. Sobald der gesamte Wein in den Reis eingekocht ist, schöpflöffelweise heißen Fond und eine kräftige Prise Salz dazugeben. Die Temperatur soweit verringern, dass das Risotto nur noch leise blubbert. Dabei ständig rühren.

In einer Pfanne restliche Butter (75 g) und restliches Olivenöl (1 EL) erhitzen und den Rest der Champignons darin vorsichtig anbraten - sie dürfen nicht zu dunkel werden. Salzen. Ein Drittel der angebratenen Champignons ins Risotto geben, und evtl noch mehr Fond einrühren, so dass eine cremige Konsistenz entsteht. Die Reiskörner sollen weich sein aber noch etwas Biss haben. Mit Salz und Pfeffer dezent abschmecken und die restliche Butter aus der Pfanne (wenn den noch welche vorhanden ist) einrühren.

Das fertige Risotto in tiefen Teller verteilen, die verbliebenen angebratenen Pilze darüber verteilen.