

Risotto al funghi

Rezept von Anton Mosimann auf dem Rheingau-Gourmet-Festival im Kronenschlösschen in Eltville-Hattenheim

Zutaten:

- 10 g Butter
- 1 mittelgroße Schalotte
- 80 g Arborio-Reis
- 240 ml kräftige Geflügelbrühe
- 40 g Parmesan
- 25 g geschlagene Sahne
- 40 g Herbsttrompeten
- 30 ml weißes Trüffelöl
- frisch geschnittener Schnittlauch
- 30 ml Champagner
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer

für die Pilzsauce:

- 10 g Butter
- 1 mittelgroße Schalotte
- 250 g wilde, gemischte Pilze, fein geschnitten
- 5 g Mehl
- 60 ml Madeira
- 50 ml Kalbsfond
- 100 ml Sahne
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Die Schalotte fein würfeln, die Butter in einer schweren Kasserolle erhitzen. Die Zwiebelwürfel hinzugeben und glasig dünsten. Den Reis waschen und in den Topf geben und unter ständigem Rühren glasig dünsten. 160 ml Geflügelbrühe hinzugeben und behutsam umrühren. Den Reis für zehn Minuten kochen, dann auf einem Blech ausbreiten und auskühlen lassen.

Für die Pilzsauce die Schalotte fein würfeln. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Die Pilze zugeben und köcheln lassen, bis sie weich sind. Mit Mehl bestäuben und unterrühren. Madeira dazugeben und einkochen lassen. Kalbsfond hinzugeben und einkochen lassen. Sahne hinzugeben und Sauce zur Hälfte einkochen lassen. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

Die Pilzsauce und den Reis in eine Pfanne geben. Restliche Geflügelbrühe, Herbsttrompeten, Parmesankäse und geschlagene Sahne unter kontinuierlichem Rühren hinzufügen. Weiter mit einem nichtmetallischem Löffel rühren. Schnittlauch, Trüffelöl und Champagner hinzugeben. Mit den Gewürzen abschmecken und sofort servieren.