

Risotto mit Kräuterseitlingen und Parmesanchip

Zutaten für das Risotto (für 3 Personen):

- 300 g (Sorte Arborio) Risotto-Reis
- 750 ml Gemüsebrühe
- 150 ml Weißwein
- 3 Schalotten
- 300 g Kräuterseitlinge
- 60 g Parmesan
- 90 g Butter
- 3 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Gemüsebrühe in einem Topf erhitzen und warmhalten. Schalotten fein würfeln und in einem weiteren Topf mit der Hälfte der Butter glasig dünsten. Risotto-Reis hinzufügen und ebenfalls glasig dünsten. Mit Weißwein ablöschen, dabei regelmäßig umrühren. Anschließend so viel Gemüsebrühe dazugeben, dass der Reis knapp bedeckt ist. Die Hitze so einstellen, dass er leicht köchelt. Kontinuierlich umrühren und den Vorgang wiederholen, bis die Gemüsebrühe aufgebraucht ist.

In der Zwischenzeit die Kräuterseitlinge putzen, je nach Größe halbieren oder vierteln und in einer Pfanne mit heißem Olivenöl anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Einige Pilze für die Deko beiseitelegen.

Wenn die Gemüsebrühe eingekocht und das Risotto al dente ist, mit der restlichen Butter binden. Parmesan fein reiben und mit den Kräuterseitlingen unter das Risotto geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zutaten für die Chips:

- 100 g Parmesan
- Paprikapulver

Parmesan reiben und mit 1 Prise Paprikapulver vermischen. Pro Person 1 Parmesan-Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Bei 180 Grad (Ober-/Unterhitze) maximal 5 Minuten backen, auskühlen lassen und auf Küchenpapier entfetten.

Anrichten:

- 0,5 Petersilie

Petersilie waschen, klein hacken und unter das Risotto heben. Den Reis in tiefe Teller füllen und mit den beiseitegelegten Pilzen, Petersilie und je 1 Parmesan-Chip garnieren.

Sendung/Quelle: Familien-Kochduell

Sendetermin: 18.03.2023

Koch/Köchin: Tobias Reinhardt

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen