

Rotweinrisotto mit frischen Steinpilzen

Risotto

30g	Butter	
2 EL	Rapsöl	in einer Pfanne erhitzen
1	Zwiebel	schälen, fein hacken, begeben
200 g	Risottoreis	dazu geben und glasig dünsten
4 dl	kräftiger Rotwein	ablöschen, den Wein vollständig einkochen lassen
6-7 dl	helle Hühnerbouillon	nach und nach dazu rühren und den Reis al dente kochen
30 g	Butter	in einer Pfanne leicht bräunen und zum Risotto geben
70 g	Parmesan gerieben	dazu
	Salz, Pfeffer	abschmecken

Steinpilze

2 EL	Bratcreme	in einer Bratpfanne erhitzen
250 g	Steinpilze frisch	rüsten, putzen, schneiden, begeben
1 Zweig	Salz, Pfeffer Thymian	würzen begeben
1 dl	Weisswein	
3 EL	Cognac	ablöschen, einkochen lassen, Pilze unter den Risotto mischen oder einfach darüber geben
20 g	Rucola	als Garnitur verwenden
20g	Parmesan am Stück	hobeln, als Garnitur verwenden