

Risotto mit Wurzelpetersilie und Shiitake



mittel



Herbst- Winter



50 Minuten



vegetarisch

Zutaten

500g Wurzelpetersilie, 300 g Risottoreis, 3 Schalotten, 1 Knoblauchzehe, 2 cm Ingwer, 2 EL Olivenöl, 1,5 TL SweMa Gemüsebrühe, 250 ml Weißwein, 30 g kalte Butter, 200 g Shiitake, 2 El Bratöl, 60 g Pecorino Pedredu, 1 Msp. frisch geriebene Muskatnuss, Salz & Pfeffer

Zubereitung

Die Wurzelpetersilie und den Ingwer gut waschen und dann fein reiben. Die Schalotten und den Knoblauch schälen und beides fein würfeln. Den Pecorino Pedredu in eine Schüssel reiben und beiseitestellen.

Dann das Öl in einem Topf erhitzen und das feine Gemüse hineingeben und es leicht anbraten. Dann den Reis hinzugeben und ihn unter ständigem Rühren andünsten. Wenn der Reis leicht glasig ist, ihn mit dem Weißwein ablöschen. Die Gemüsebrühe mit 650 ml heißem Wasser aufgießen und die Hälfte von ihr hinzugeben. Dann das Risotto bei schwacher Hitze leicht köcheln lassen und zwischendurch immer mal umrühren.

Wenn der Reis die Brühe fast vollständig aufgenommen hat, wieder ein bisschen warme Gemüsebrühe aufgießen und erneut umrühren.

Derweil die Shiitake vierteln und in einer Pfanne mit heißem Öl scharf anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und bis zum Servieren in der warmen Pfanne belassen.

Nach ca. 20 Minuten den Reis auf Bissfestigkeit testen. Wenn er noch zu fest ist, noch ein wenig Brühe hineingeben. Wenn das Risotto cremig, aber der Reis noch ein wenig Biss hat, ist es perfekt. Dann ist der Zeitpunkt, um den Pecorino und die kalte Butter in das Risotto einzurühren. Nun noch mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen.

Jetzt kann das Risotto in Schüsseln gefüllt, mit den Shiitake Pilzen garniert und serviert werden. Guten Appetit!