

Risotto mit Pfifferlingen

Eigentlich ist es gar nicht so schwer, ein Risotto zu kochen. Trotzdem habe ich lange experimentiert, bis ich mein Risotto-Rezept gefunden hatte. Es fängt schon beim Reis an: Arborio oder Camaroli muss es sein, weil andere Sorten zu wenig Stärke haben und das Risotto dann nicht cremig genug wird. Ich habe beste Erfahrungen mit Jasminreis gemacht, der deutlich günstiger zu kaufen ist. Dann der Käse: nur Parmesan darf ins Risotto. Ich selbst bin überhaupt kein großer Freund von Parmesan und nehme stattdessen lieber einen alten Gouda oder einen reifen Bauernkäse oder Bergkäse. Damit schmeckt das Risotto umwerfend gut. Und schließlich die Bissfestigkeit: Ich mag keinen Reis, der innen noch hart ist. Lieber koche ich das Risotto ein paar Minuten länger, bis der Reis im Kern nur noch einen ganz leichten Biss hat. Und jetzt zur Praxis:

Für 2 – 3 Portionen brauchst du:

- 100 g Reis
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 2 – 3 EL Olivenöl
- 1 EL Rapsöl
- 30 g Butter
- 10 – 15 Kirschtomaten
- 1 kleines Glas (ca. 400 ml) eingekochte Pfifferlinge
- 750 ml heiße Gemüsebrühe
- 100 ml Weißwein
- 100 g Käse (gerieben)
- Salz, Pfeffer, Safran, Schnittlauch



So wird's gemacht:

- Die Kirschtomaten kurz mit kochendem Wasser überbrühen und die Haut abziehen. Die Pfifferlinge abgießen, den Sud auffangen.
- 8 – 10 Safranfäden in einem Mörser zerreiben und mit 1 EL warmem Wasser auflösen. (Safran muss nicht unbedingt hinein, gibt dem Risotto aber eine schöne Farbe.)
- Schalotten und Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Dann die Hälfte davon in Olivenöl glasig anschwitzen.
- Den Reis dazugeben und kurz mit anschwitzen.
- Mit Weißwein ablöschen und gut durchrühren, den Safran dazugeben.
- Nach und nach immer wieder Brühe und etwas Pfifferlingssud angießen und rühren. Der Reis soll immer leicht kochen und mit Flüssigkeit bedeckt sein. Die gesamte Kochzeit dauert mindestens 30 Minuten. Ab und zu die Bissfestigkeit des Risotto prüfen.
- Die Pfifferlinge in Rapsöl anbraten und einige Minuten schmoren lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Restliche Schalotten und Knoblauch dazugeben, durchschwenken und die Hitze abstellen.
- Wenn der Reis die gewünschte Konsistenz (leichter Biss und schön cremig) erreicht hat, die Pfifferlinge und die Tomaten dazugeben und unterheben.

- Zum Schluss den geriebenen Käse und die Butter einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Fein geschnittenen Schnittlauch darüber streuen und servieren.

Pfifferlinge sammeln wir im Urlaub in Österreich selbst und kochen sie auch direkt vor Ort ein. So halten sie sich mindestens zwei Jahre und bleiben frisch und knackig.

Natürlich kannst du auch frische Pfifferlinge (ca. 350 g) vom Markt oder aus dem Supermarkt verwenden, aber die Qualität der meist aus östlichen Staaten stammenden Pilze ist eher bescheiden.

Wenn es keine Kirschtomaten mehr im Garten gibt, kannst du auch darauf verzichten, weil Supermarktware im Winter kein Geschmackserlebnis bringt.