



## **Risotto mit Waldpilzen**

Zutaten für 4 Personen:

- + 1 EL Butter
- + 1 Schalotte, fein gehackt
- + 160g Arborio-Reis, gewaschen
- + 160ml kräftige Hühnerbrühe

### **Für die Pilzsauce:**

- + 1 EL Butter
- + 1 Schalotte, feingehackt
- + 350g gemischte Waldpilze, in Scheiben geschnitten
- + 1TL Mehl
- + 2EL Madeira
- + 2EL Weißwein
- + 150ml brauner Kalbsfonds
- + 100ml Doppelrahm
- + ein halber TL Zitronensaft
- + Salz, Pfeffer aus der Mühle
- + 80ml Hühnerbrühe
- + 4EL frisch geriebener Parmesan
- + 2EL geschlagenen Sahne
- + 40g Herbsttrompeten
- + 2EL Champagner
- + Schnittlauch, fein geschnitten

### **Zubereitung:**

Butter in einem Topf mit dickem Boden schmelzen lassen, die Schalotte darin glasig dünsten, ohne daß sie Farbe nimmt. Den Reis zufügen und unter Rühren dünsten, bis er leicht durchsichtig wird. Die Brühe eingießen und den Reis 10 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren. Vom Herd nehmen.

### **Für die Pilze:**

Butter in einem Topf erhitzen und die Schalotte bei kleiner Hitze glasig dünsten. Pilze hinzufügen und weichdünsten. Mit Mehl besteuben und gut umrühren. Den Weißwein und Madeira zugeben und etwas einkochen lassen.

Dann den Kalbsfond dazugeben und erneut einkochen lassen. Den Doppelrahm einrühren und auf die halbe Menge einreduzieren. Mit Zitronensaft würzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Restliche Brühe, Pilzsauce, Käse, Schlagsahne und Haubentrompeten nach und nach unter das vorgekochte Risotto rühren und bei kleiner Hitze insgesamt 10 Minuten köcheln lassen. Zum Schluß den Champagner und Schnittlauch unterrühren.

Risotto wenn nötig mit Salz und Pfeffer abschmecken und sofort servieren.

Lassen Sie es sich schmecken!