Morchel-Risotto

Für zwei Personen

250 g Risotto-Reis	100 g Zuckerschoten	100 g TK-Erbsen
100 g Morcheln	20 g getrock. Morcheln	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	100 g Parmesan	Butter
1 L Gemüsefond	30 ml Weißwein	20 ml Madeira
2 Zweige Thymian	2 Zweige Kerbel	Salz, Pfeffer

Den Gemüsefond in einem Topf erhitzen. Die getrockneten Morcheln in Wasser einweichen. Später durch ein Sieb passieren und den Sud auffangen.

Butter in einem Topf aufschäumen. Eine Schalotte und Knoblauch abziehen, würfeln und im Topf in der Butter anschwitzen. Thymian für den Geschmack dazugeben. Die getrocknete Morcheln dazu geben, Risottoreis ebenfalls dazugeben und glasig anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Morchelsud zum Gemüsefond geben und Risotto immer wieder mit heißem Morchel-Gemüsefond aufgießen.

Frische Morcheln säubern. Fäden der Zuckerschoten ziehen und in dünne Streifen schneiden.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Schalotte abziehen, klein schneiden dazugeben und die frischen Morcheln darin anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Madeira ablöschen. Thymian aus dem Risotto entfernen, Erbsen und Zuckerschoten dazugeben. Parmesan reiben und mit einem Stück Butter unterrühren.

Salzen und etwas Sud aus der Morchelpfanne dazugeben. Mit einer Prise Pfeffer abschmecken. Kerbel klein schneiden und ins Risotto geben.

Cornelia Poletto am 02. Mai 2025