



Risotto mit Eierschwämmen und Erbsen

Eierschwämme sind von feinem, aber eher zurückhaltendem Geschmack, da passen Erbsen, ebenfalls fein im Geschmack, sehr gut dazu. Zusammen machen sie aus einem Risotto ein feines, delikates Gericht. Dem Risotto wird zum Schluss Sauerrahm und Parmesan zugegeben, damit er schön sämig wird.

Zutaten (pro Portion)

80g Carnaroli-Reis
80g Eierschwämme
50g Erbsen (aus der Dose)
1 kleine Zwiebel
5cl Weisswein
3dl Gemüsebouillon
1El Sauerrahm
2cm Peperoncino
10g Parmesan gerieben
2El Sauerrahm
20g Tafelbutter

Zubereitung

Eierschwämme mit einem groben Pinsel oder mit den Fingern von den Erdresten befreien. Grosse Exemplare halbieren oder vierteln.

Zwiebel klein hacken. Die sehr scharfen Kerne vom Peperoncino entfernen und die Schote klein würfeln. Erbsen abgiessen.

Butter erhitzen, sobald sie aufschäumt, Zwiebel und Peperoncino zugeben Und ca. 2 Minuten dünsten. Reis zugeben und vermischen bis er glasig wird. Mit Weisswein ablöschen und einkochen lassen.

Ein Drittel der heissen Bouillon dazugiesen und einkochen lassen. Einen weiteren Drittel der Bouillon dazugiesen und wiederum einkochen lassen. Dabei jeweils ab und zu umrühren.

Sobald der Risotto fast gar ist, die Erbsen untermischen.

Danach Bouillon in kleineren Schlucken begeben und den Reis kochen bis er gar ist. Das dauert ca. 25 Minuten.

Sauerrahm und Parmesen in den Risotto einrühren und 2-3 Minuten ziehen lassen.





