



Rotwein-Risotto mit Morcheln

Kräftige Rotweine, Barolo, Barbaresco und auch Barbera sind ein Markenzeichen des Piemonts, auch der Reisanbau gehört zur landwirtschaftlichen Kultur des Piemonts, so wurde hier Mitte des 20. Jahrhunderts der Carnaroli-Reis gezüchtet, der zu den besten Reissorten für Risotto zählt. Da ist es naheliegend, dass Risotti auch mit Rotwein zubereitet werden. Mitgekochte Morcheln mit ihrem würzig-erdigen Geschmack verleihen dieser kräftigen Risotto-Variante zusätzliche Raffinesse.

Es muss natürlich nicht zwingend ein Piemonteser Wein sein, der körperreiche, schwere Aglianico del Vulture aus der süditalienischen Basilicata ist etwas samtiger als die manchmal etwas "harten" Piemonteser und ist für den Risotto gut geeignet und ist auch eine gute Trinkempfehlung.

Zutaten (pro Portion)

80g	Risotto-Reis (Carnaroli)
10g	getrocknete Morcheln
1,5dl	warmes Wasser
30g	Zwiebel
8cl	kräftiger Rotwein
2	Prisen Zucker
2,5dl	Gemüsebouillon
1	Lorbeerblatt
20g	Tafelbutter
20g	Parmesan gerieben
1El	Olivenöl
	Pfeffer
	wenig Petersilie

Zubereitung

Morcheln 1 Stunde in lauwarmen Wasser einweichen. Aus dem Wasser nehmen, längs

halbieren, grosse Stücke nochmals halbieren. Nochmals ins Einweichwasser geben und leicht schwenken, damit allfällige Sandrückstände ausfallen. Pilze aus dem Wasser nehmen leicht ausdrücken.

Bouillon mit dem Lorbeerblatt aufkochen, das Einweichwasser durch ein feines Sieb dazugiessen. Zwiebel hacken.

Zwiebel und Morcheln in Olivenöl ca. 3 Minuten dünsten. Ein paar wenige Stücke Morcheln herausfischen zur Dekoration beiseite stellen. Reis zugeben und unter ständigem Rühren mitdünsten bis er glasig wird. Rotwein zugiessen, eine Prise Zucker zugeben und bis zu einem kleinen Rest einkochen lassen.

Heisse Bouillon nach und nach zugiessen, immer nur soviel, dass der Reis knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist und unter gelegentlichem Rühren einkochen lassen, damit der Reis nicht am Pfannenboden kleben bleibt.

Sobald der Risotto gar ist, Parmesan und Butter unterrühren und mit wenig Pfeffer würzen, ev. nochmals etwas Bouillon zugiessen, damit der Risotto so leicht fliesst.

Risotto anrichten, mit wenig grob gehackter Petersilie und den beiseite gestellten Morchel-Stücken garnieren.







