Risotto mit frischen Steinpilzen

Gegen den Herbst zu, wenn es am Markt frische Steinpilze zu kaufen gibt, ist dieses einfache Gericht fast Pflicht. Es gibt wenige Dinge, die so schön zusammen harmonieren wie Risotto und frischer Steinpilz.

Vialone oder Arborio sind geeignete Reissorten für Risotto, wer aber einmal einen Risotto mit Carnaroli-Reis zubereitet hat, wird diesen nie mehr missen wollen. Carnaroli wurde im Piemont speziell als Risotto-Reis gezüchtet und wird auch hauptsächlich dort angebaut. Das Korn bleibt beim Kochen im Kern schön bissfest, während der Risotto so richtig sämig wird. "All'onda" muss der Risotto sein: Hält man den Teller leicht schief, soll der Risotto zum Rand hin fliessen.

Zutaten (pro Portion)

80g	Riso Carnaroli
1	kleine Zwiebel
1dl	Weisswein
ca.4dl	Gemüsebouillon
100g	frische Steinpilze
2cm	Peperoncino
15g	Tafelbutter
20g	geriebener Parmesan
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
	Bratbutter

Zubereitung

Risotto-Reis nie abspülen, da er dadurch Stärke verlieren würde, die es braucht, um den Risotto sämig werden zu lassen.

Gemüsebouillon aufkochen und warmhalten.

Zwiebel hacken und in Bratbutter kurz anziehen. Den Reis hinzufügen und kurz mitdünsten bis die Körner glasig aussehen. Mit Weisswein ablöschen und diesen fast ganz einkochen lassen.

Bouillon portionenweise zugiessen und jedes Mal fast ganz einkochen lassen, bis der Risotto bissfest ist. Das dauert ca. 20-25 Minuten.

Steinpilze putzen und in grobe Stücke schneiden. Peperoncino halbieren, Kerne entfernen und in feine Streifen schneiden.

Nach der Hälfte der Kochzeit des Risottos Steinpilze und Peperoncino in Bratbutter nicht zu heiss anbraten. Etwas pfeffern. Zum Risotto geben und die letzten paar Minuten mitkochen.

Sobald der Risotto gar ist, Tafelbutter und Parmesan unterrühren. Eventuell noch etwas Bouillon zugeben, damit der Risotto die richtige Konsistenz erhält.

Reis glasig dünsten und mit Weisswein ablöschen