

Eierschwamm-Risotto

mit glasiertem Pfirsich

dg: g

4 Personen

Glasierte Pfirsiche

3 gelbe Pfirsiche

1 EL Zucker

1 EL Butter

Pfirsich entsteinen und in 8 Teile schneiden.

Butter in einer Pfanne schmelzen. Pfirsiche für total 6 Minuten rundum braten, bis sie leicht Farbe nehmen. Mit Zucker caramolisieren, Beiseitestellen.

Risotto und Eierschwämme

120 g Eierschwämme, gereinigt, zerkleinert

2 Schalotten, fein gehackt

2 EL Olivenöl

1 Knobli, ungeschält

1 EL Liscio (Blattpeterli), fein gehackt

250 g Risotto-Reis

1 L Gemüsebouillon

1 dl Chardonnay, nonbarrique

80 g Parmesan V. R., gerieben

50 g Butter

Salz & schwarzer Pfeffer

1 Prise Muskatnuss

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Eierschwämme kurz anbraten. Salzen, beiseitestellen.

Knobli mit Schale, Liscio und Schalotte in eine Pfanne glasig dünsten.

Reis zugeben, kurz anbraten ohne den Reis zu bräunen. Mit

Chardonnay ablöschen, ein paar Pilze dazugeben und reduzieren.

Unter stetigem Rühren die heisse Gemüsebouillon vorzu zugliessen.

Den Reis 18 Minuten kochen, bis er al dente ist.

Das Risotto vom Herd nehmen. Salzen & pfeffern, mit wenig

Muskatnuss würzen. Knobli entfernen. Butter, restliche Pilze, 50 g

Parmesan und Pfirsichstücke vorsichtig ins Risotto einarbeiten.

Auf vier Teller fügen und heiss servieren. Den restlichen Parmesan separat mitservieren.