Risotto au vin jaune et morilles

dg: sg-ssg

Vin Jaune ist als Kochwein grossartig, kombiniert mit Morcheln, wundervoll.

2 Personen

160 g Carnaroli-Reis
2 EL Butter
1 Schalotte
5 cl Vin Jaune d'Arbois
6 dl Gemüsebouillon
Salz & Pfeffer
20 g Parmesan V.R., frisch gerieben

Mit den Zutaten den Risotto wie üblich all'onda zubereiten.

Sauce
300 g Morcheln, frische
50 g Lauch, feingeschnitten
2 EL Butter
5 cl Vin Jaune d'Arbois
1 EL Glace de viande
1 dl Crème fraîche
Salz & weisser Pfeffer
1 kleine Handvoll Liscio (Blattpeterli), gehackt

Grössere Morcheln längs halbieren, kleinere so belassen.
Lauch und Morcheln in Butter andünsten, mit Vin Jaune ablöschen. Reduzieren, Glace darin auflösen, Crème fraîche zugeben und 5 Minuten leise köcheln. Abschmecken.
Den Risotto in tiefe Teller schöpfen, die Morcheln mit Sauce drauffügen.