



Rezept vom November 2011 – Hansruedi Mettler

Pilzrisotto mit Randenschaum und Taleggio-Käse

Zutaten (für 4 Personen):

250 g frische Pilze (z. B. Steinpilze oder Eierschwämme)
20 g Zwiebeln gehackt
1 Knoblauchzehe gehackt
250 g Risottoreis
2 dl trockenen Weisswein
5-7 dl Gemüsebouillon
100 g Parmesan, gerieben
150 g Taleggio-Käse
1,5 dl Randensaft
80 g Butter aus dem Gefrierschrank
1 rohe Rande zum Dekorieren
Olivenöl zum anbraten

Die frischen Pilze mit wenig Olivenöl anbraten, beiseite stellen

Rohe Rande mit dem Julienne-Schneider hobeln, beiseite stellen

Zwiebeln und Knoblauch in etwas Olivenöl anschwitzen

Risottoreis dazugeben und glasig werden lassen

Mit Weisswein ablöschen und unter ständigem Rühren nach und nach die heisse Bouillon begeben, bis der Reis gar ist

Mit dem Parmesan und dem Taleggio-Käse abschmecken und Pilze zugeben

Den Randensaft aufkochen und köcheln bis etwas reduziert, Butterflocken gefroren (80g) dazu geben.

Mit dem Capuccino-Schaumschläger schaumig schlagen

Den Risotto in der Mitte des Tellers anrichten und die Sauce ringsherum verteilen. Mit den Randenjulienne dekorieren