



Thomas Kuster

La riseria Testimonial und Fachlehrer Küche, Berufsfachschule BBB

Inspiration Reis

Ein Hauch von Italianità

Kürbisrisotto mit Waldpilzen und Herbsttrüffeln

Mahlzeit für 4 Personen

Risotto

- 1 EL Olivenöl extra vergine
- 30 g Schalotten, fein gewürfelt
- 200 g Risottoreis "la riseria" Carnaroli
- 1 dl Weisswein
- 1/2 Lorbeerblatt
- 6 dl Geflügel- oder Gemüsebrühe
- 200 g fruchtiges Kürbisfleisch, auf der Röstiraffel gerieben
- 30 g Butter
- 80 g geriebener Parmesan
- Meersalz, Pfeffer

Pilze

- 3 EL Olivenöl extra vergine
- 300 g Waldpilze, z. B. Steinpilze, Eierschwämmchen/Pfifferlinge, Trompetenpfifferlinge usw., geputzt, je nach Grösse zerkleinert
- 0.5 dl Weisswein
- 0.5 dl Geflügelfond
- Meersalz, Pfeffer
- 30 g Butter
- Herbsttrüffel

Die Schalotten im Olivenöl andünsten, Reis kurz mitdünsten, mit dem Weisswein ablöschen, auf die Hälfte einkochen lassen. Lorbeerblatt zugeben, den Geflügelfond unter Rühren nach und nach zugeben, immer wieder einkochen lassen. Nach 10 Minuten den geriebenen Kürbis unterrühren. Je nach Konsistenz noch ein wenig mehr Geflügelfond und/oder Weisswein zugeben. Lorbeerblatt entfernen. Den Risotto mit Butter und Parmesan verfeinern, mit Meersalz und Pfeffer abschmecken. Gemischte Pilze im heissen Olivenöl kräftig andünsten, mit dem Weisswein ablöschen, einkochen lassen. Geflügelfond zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Butter unterrühren. Den Risotto in tiefen Tellern anrichten, Pilze dazugeben, mit gehobelter Herbsttrüffel garnieren.



tutto il mondo del riso.