

Cremiger Pfirsich-Risotto mit frischen, gebratenen Steinpilzen

Zutaten: (für 4 Personen)

- 300 g Parmigiano Reggiano
- 8 dl stilles Mineralwasser
- 200 g Risottoreis (Carnaroli von Ferron oder Acquerello)
- 1 frischer Pfirsich (nicht zu süß, nicht zu reif, ca. 150 g)
- 200 g frische Steinpilze
- 2 EL Bratbutter
- 2 EL Erdnussöl
- Schwarzer Pfeffer
- Salz

Zubereitung:

- Am Vorabend in einer Pfanne 8 dl stilles Mineralwasser auf 80 Grad (Thermometer) erhitzen.
- Parmesankäse fein reiben und im Wasser unter ständigem Rühren ca. 10 Min. auf 80 Grad auflösen. Die Temperatur sollte nicht überschritten werden. Die Pfanne vom Feuer nehmen und über Nacht zugedeckt abkühlen lassen.
- Am nächsten Tag hat sich das Fett des Parmesankäses an der Oberfläche des Wassers abgesetzt. Dieses Fett vorsichtig abschöpfen. Die Flüssigkeit passieren (sie dient als «Fond»), die Käseschmelze (Proteine) am Boden der Pfanne findet keine Verwendung.
- Steinpilze rüsten und in kleine Stücke schneiden (oder vierteln). Pilze kurz mit heissem Wasser überwallen.
- Pfirsiche in kleine Stücke schneiden.
- Den Risotto-Reis wie gewohnt in einer Pfanne in wenig Bratbutter langsam anrösten.
- Mit dem Käsewasser ablöschen und unter ständigem Rühren und der Beigabe von Käsewasser langsam garen.
- Steinpilze heiss und schnell in Erdnussöl anbraten.
- Kurz vor dem Garende die Pfirsichstücke dazugeben, Risotto vom Feuer nehmen.
- Die Parmesancreme unterrühren und etwas abstehen lassen.
- Gegebenenfalls würzen mit Salz.
- In heisse, tiefe Teller anrichten und am Schluss die angebratenen Pilze über den Reis drapieren.
- Mit etwas frisch und grob gemörsertem, schwarzen Pfeffer würzen.