Kleiner Risotto mit Pfifferlingen, Safran und Kerbel

Zutaten für 4 Personen

200 gr Carnaroli Reis

150 gr kalte Butter

½ Stück Zwiebel geschält und fein geschnitten

ein Stück Knoblauchzehe geschält und fein geschnitten

0,5 dl Weisswein

1 lt gute Hühnersuppe

400 gr Pfifferlinge, geputzt (den „Abfall“ aufbewahren)

einen kleinen Bund Kerbel

ein Brieflein Safran oder ein paar Safranfäden

50 gr Parmesan gerieben

Vorbereitung

1. Die Zwiebel und den Knoblauch in einem weiten Topf mit einem kleinen Teil vom Butter oder in ein wenig Olivenöl goldgelb dünsten. Den Reis dazugeben und während dauerndem Rühren kurz weiter dünsten. Mit dem Weißwein ablöschen und unter Rühren einkochen lassen. Einen Schöpfer von der Hühnersuppe dazu geben und weiter kochen lassen. So für ca. 18 Minuten fortfahren bis der Reis al dente ist (das hängt auch vom Reis ab).
2. Während dessen die „Abfälle“ der Pfifferlinge in der restlichen Butter gut dünsten. Dann die Butter durch ein Sieb passieren und sofort kalt stellen.
3. Die Pfifferlinge und den Safran nach 10 Minuten Garzeit des Risotto zum Reis dazugeben und mitkochen lassen.

Zubereitung und Fertigstellung

4. Nach 18 Minuten Garzeit des Risotto, den Reis vom Feuer nehmen, die kalte „Pfifferlingbutter“, den Parmesan und den Kerbel dazugeben und alles cremig rühren, sodass der Risotto schlussendlich eine cremig dicke Konsistenz hat.
5. Sofort auf flache Teller verteilen, dabei die Teller etwas rütteln, sodass der Risotto den Teller ausfüllt. Ein paar Tropfen bestes Olivenöl darüber geben und sofort servieren.

Tipps und Tricks

Sie können die Hälfte der Pfifferlinge auch kurz dünsten und im Mixer mit ein wenig von der Hühnersuppe und dem Safran mixen. Diese Creme dann gegen Ende der Garzeit des Risotto dazugeben. So erhält der Risotto eine noch cremigere Konsistenz. Die Butter aus „Abfall“ gibt dem Risotto noch einmal mehr einen Geruch von Pilzen und Wald.