FEINKOSTLUIGI

Trüffel-Steinpilz-Risotto

Holen Sie sich Dolce Vita und Sommerwald-Aroma zu sich nach Hause

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

400 g Risotto-Reis
circa 1 l Gemüsebrühe
80 g Sauce mit schwarzen Sommertrüffeln
180 g Sauce mit weißen Trüffeln
6 EL Olivenöl
200 g getrocknete Steinpilze
200 ml Sahne

AUS IHREM VORRAT

Salz & Pfeffer

Vorbereitung

Bevor Sie mit der Zubereitung des Risottos starten können, sollten Sie zunächst die getrockneten Steinpilze ca. 30 Minuten in Wasser einlegen. So werden die aromatischen Pilze weich und können optimal weiterverarbeitet werden. Gießen Sie das Wasser nach Ablauf der Zeit ab und schneiden Sie die Steinpilze in feine Streifen.

Zubereitung

Sind die getrockneten Steinpilze geschnippelt, können Sie den Risotto-Reis kurz in Olivenöl anbraten. Die Gemüsebrühe zeitgleich im Wasser erhitzen und kontinuierlich über den Reis geben. Dabei ständig rühren, um ein Anbraten zu vermeiden. Im nächsten Schritt Sahne dazugeben und weiterrühren. Anschließend 180 g Trüffelsauce mit weißem Trüffel einrühren. Danach die geschnittenen Steinpilze unterheben und weiterrühren. Zum Schluss noch Carpaccio di Tartufi neri dazugeben und alles einmal aufkochen lassen. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Fertig ist das exquisite Risotto!

Tipps aus den besten Küchen des Landes

„Glückspilze, die selbst während des Sommers ein paar Steinpilze im Wald entdeckt haben, können diese auf einfache Weise haltbar machen. Der Küchenchef Jürgen Weingarten des Conti Restaurants in München verrät, wie: „Erst die Steinpilze putzen und säubern. Anschließend in dünne Scheiben schneiden und auf dem Backblech in den maximal 50 Grad heißen Backofen schieben. Nach etwa 6 Stunden können Sie die getrockneten Steinpilze herausnehmen und in einem luftdichten Schraubverschluss-Glas aufbewahren."

Jürgen Weingarten, Chefkoch Conti Restaurant München

FEINKOST LUIGI GMBH
LINDWURMSTRAßE 89A · D-80337 MÜNCHEN · TELEFON +49 (0)89 8562025 · FAX +49 (0)89 8594594
INFO@FEINKOST-LUIGI.DE · WWW.FEINKOST-LUIGI.DE