

## **Risotto con porcini freschi – Risotto mit frischen Steinpilzen**

*Für 4 bis 6 Personen*

*200 gr. frische Steinpilze  
2 Esslöffel Olivenöl extra vergine  
1 Zwiebel  
400 gr. Reis (z.B. Vialone)  
800 ml Gemüsebouillon, heiss  
50 gr. Butter  
Saft von einer halben Zitrone  
100 ml trockener Weisswein  
1 Esslöffel gehackte Petersilie  
50 gr. Parmesan, gerieben  
Salz, weisser Pfeffer aus der Mühle*



*Die Steinpilze mit einem Messer säubern und in feine Scheiben schneiden. Das Olivenöl erhitzen und die fein gehackte Zwiebel andünsten. Den Reis dazugeben und auf kleinem Feuer während etwa 2 Minuten mitdünsten. Die heisse Gemüsebouillon dazugiessen, umrühren und den Reis zugedeckt auf kleinem Feuer garen. Von Zeit zu Zeit umrühren und kontrollieren, ob noch genügend Flüssigkeit vorhanden ist. Falls nötig etwas Bouillon nachgiessen.*

*In der Zwischenzeit in einer beschichteten Pfanne die Hälfte der Butter aufschäumen lassen und die Steinpilze bei grosser Hitze so lange sautieren, bis beinahe alle Flüssigkeit verdampft ist. Den Zitronensaft und den Weisswein dazugiessen und fast vollständig einkochen lassen. Mit Salz und weissem Pfeffer würzen und die gehackte Petersilie untermischen. Vom Feuer nehmen und zugedeckt warm halten.*

*Wenn der Reis nach rund 15 Minuten al dente gekocht ist, vom Feuer nehmen. Die Steinpilze, die restliche Butter und den Parmesan mit Liebe unter den Risotto heben. Auf vorgewärmte Teller geben und servieren.*

Dazu empfehle ich Ihnen einen Barbaresco Gallina, Antichi Poderi dei Gallina 1998. Anklänge von Rose, Tabak und Johannisbeeren geben diesem Wein eine saftige Frische. Ein reifes und dennoch rassiges, gut eingebundenes Tannin verleiht diesem schönen, klassischen Wein die richtige herbe Struktur – ein Wein mit Eleganz.