

## Steinpilz-Risotto mit Rehrücken und Feigen



für 2 Personen

**Einweichzeit für die Pilze:** 30-60 min

**Rehrücken:** 6 min + 20-30 min

**Risotto:** 30 min

**Gesamt-Zubereitungszeit:** 45 min

### Zutaten

15 g getrocknete Steinpilze

150 g Risottoreis (Carnaroli)

600 ml Steinpilzbouillon

1 Schalotte, feingeschnitten

1 El Butter

50 ml Rotwein

2 El Parmigiano

1 El Butter

Pfeffer

3 El Schnittlauchröllchen

220 g Rehrückenfilet

1 El Olivenöl

Wildgewürz

2 reife blaue Feigen

## **Zubereitung**

30 min vorher die getrockneten Steinpilze in ein Schraubglas geben, mit lauwarmem Wasser auffüllen und die Pilze quellen lassen.

Backofen auf 100° vorheizen. 2 Teller zum Servieren sowie eine Form für das Fleisch darin erwärmen.

Steinpilzbouillon aufkochen und auf kleiner Flamme warmhalten. Die Pilze aus dem Wasser nehmen, in nicht zu kleine Stücke schneiden, beiseite stellen. Den Einweichfond zur Steinpilzbouillon geben (sandige Rückstände am Boden übriglassen).

Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Das Rehrückenfilet mit der Wildgewürzmischung einreiben und im heissen Öl rundherum anbraten. In die Form im Backofen geben und 20 min (30 min, wenn das Fleisch nicht so rot sein soll) bei 100° nachziehen lassen.

Butter schmelzen und die Schalotte mit dem Reis darin anschwitzen, bis jedes Reiskorn von einem Fettfilm überzogen ist. Mit Rotwein ablöschen und mit einem Schöpflöffel von der Steinpilzbouillon auffüllen. Die Flüssigkeit im Risotto immer wieder auf grosser Flamme einkochen lassen, dann erneut einen Schöpflöffel aufgiessen. Oft umrühren.

Nach 10 min die Steinpilze zufügen. Weitermachen mit Flüssigkeit einkochen und umrühren. Der Risotto sollte in ungefähr 18 min al dente sein.

Zwischendurch die Feigen im Backofen etwas Wärme annehmen lassen. Risotto pfeffern, Butter und Parmigiano einrühren und abseits von der Herdstelle 5 min ruhen lassen. Zum Schluss Schnittlauch einrühren.

Fleisch aus dem Ofen nehmen und in dünne Scheiben schneiden. Risotto auf den vorgewärmten Tellern verteilen, die quer in Scheiben geschnittenen Feigen darauflegen und mit den Rehrückenscheiben krönen.