

Risotto mit Pfifferlingen, Heidelbeeren, Ziegenkäse und Entenbrustfächer



für 2 Personen

Zubereitungszeit: 30 min

Zutaten:

150 g Carnaroli-Reis

100 g luftgetrocknete Entenbrust

100 g sehr kleine Pfifferlinge (Glas)

100 g frische Heidelbeeren

50 g Ziegenfrischkäse

1 Knoblauchzehe, fein geschnitten

1 kleine Schalotte, fein geschnitten

650 ml schwach gesalzene Hühnerbrühe

1 Tl Steinpilzpulver

frische Salbeiblätter

Butter

Salz + Pfeffer

30 g Butter

3 El geriebener Parmigiano

Zubereitung

Teller im Backofen erwärmen, Hühnerbrühe erhitzen. Knoblauch und Schalotte fein schneiden.

Knoblauch- und Schalottenwürfel in Olivenöl anschwitzen. Den Reis zufügen und anrösten, bis die Körner glasig sind, dann nach und nach und unter Rühren die kochend heiße Flüssigkeit angießen. Nach 10 min Kochzeit die Pilze einrühren und zusätzlich noch mit Pilzpulver aromatisieren.

Zwischenzeitlich die Salbeiblätter in Butter knusprig braten.

Wenn der Risotto nach ca. 16 min gar ist, mit Salz + Pfeffer abschmecken, vom Feuer nehmen, Butter, Heidelbeeren und Parmigiano unterrühren, 5 min ziehen lassen.

Risotto auf Tellern verteilen, auf jeder Portion Fächer der luftgetrockneten Entenbrust anrichten, mit einer Nocke Ziegenfrischkäse und gebratenen Salbeiblättchen garnieren.