RISOTTO MIT KALBFLEISCH UND CHAMPIGNONS

Zubereitungszeit:

25 min

Für 4 Personen: 320 g Kalbfleisch, 280 g Champignons, 200 g Zwiebeln, 4 EL Sonnenblumenöl, 60 g Butter, 320 g Risottoreis Arborio, Vialone nano, 120 ml Weisswein, 1000 ml Gemüsebrühe, 80 g Pecorino, Feines Salz, Pfeffer weis gemahlen, Cayennepfeffer, 40 g Butter, 12 g Schnittlauch.

Zubereitung: Die Champignons putzen, bei starker Verschmutzung waschen und trocken legen. Die Hälfte der Champignons in winzig kleine Würfel schneiden und bereitstellen, restliche Champignons in 2-4 mm dicke Scheiben schneiden. Die Zwiebel halbieren, schälen und in feine Würfel schneiden. Die Zwiebelwürfel mit den fein geschnittenen Champignonwürfel in einem Topf mit der Butter anschwitzen, den Risottoreis dazu geben, kurz mitschwitzen, mit Weißwein ablöschen und nach und nach mit der Gemüsebrühe angießen. Der Reis sollte immer gerade mit Flüssigkeit bedeckt sein, leicht köcheln lassen und stetig mit einem Kochlöffel umrühren. Die in Scheiben geschnittenen Champignons und das gewürfelte Kalbfleisch in wenig Butter mit etwas Sonnenblumenöl leicht anbraten und mit Salz und Pfeffer gewürzt warm bereit stellen. Gegen Ende der Garzeit, der Reis sollte noch leichten Biß haben, die restliche Flüssigkeit verdampfen lassen, so

erhalten Sie ein cremiges Risotto. Das Risotto mit etwas geriebenen Pecorino, dem Salz und Pfeffer sowie Cayennepfeffer würzen und mit etwas kalter Butter vollendet auf vorgewärmten Tellern anrichten. Das Risotto mit gehobeltem Käse bestreuen, mit etwas Petersilie dekorieren, die gebratenen Champignons mit dem Kalbfleisch zum Risotto geben und mit Schnittlauch bestreut servieren.

Wein-Tipp: Trinken sie dazu ein Glas Prosecco oder einen trockenen Sekt.

Guten Appetit.

Nos prix sont valables à partir du 15.04.2022 et peuvent évaluer selon les prix du marché et indices