

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 10. Mai 2021 ▪
Leibgericht mit Cornelia Poletto



Darius Kühner

Bärlauch-Risotto mit Austernpilzen und Pinienkernen

Zutaten für zwei Personen

Für das Risotto:

120 g Carnaroli-Risottoreis
60-80 g frischer Bärlauch
1 Schalotte
1 Zitrone
30 g Pecorino Romano
50 g Butter
400 ml Gemüsefond
100 ml trockener Weißwein
1 Lorbeerblatt
1 Gewürznelke
1 Prise Zucker
Olivenöl, zum Anschwitzen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Gemüsefond in einen Topf geben und erwärmen. Lorbeerblatt abbrausen und trockenwedeln. Etwas Olivenöl in einen zweiten Topf geben und erhitzen. Schalotte abziehen, fein würfeln und im Olivenöl anschwitzen. Dann den Risottoreis, das Lorbeerblatt und die Gewürznelke hinzugeben. Sobald der Reis glasig wird mit Weißwein ablöschen. Nach und nach den warmen Gemüsefond angießen und rühren. Das Risotto sollte nur knapp mit Flüssigkeit bedeckt sein. Reis zwischendurch mit Salz und Pfeffer würzen und etwa 18 Minuten köcheln lassen. Pecorino reiben.

Bärlauch abbrausen und trockenwedeln. Mit einer Prise Zucker und ca. 4 Esslöffel Olivenöl fein pürieren. Zitrone unter heißem Wasser abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren, den Saft einer Hälfte auspressen und das Bärlauchpüree mit Zitronensaft und –abrieb abschmecken.

Kurz vor Ende der Garzeit den Pecorino und das Bärlauchpüree unter das Risotto mischen. Zum Schluss Butter hinzugeben und den Reis kurz bedeckt ruhen lassen. Vor dem Anrichten mit Salz und Pfeffer nachwürzen und das Lorbeerblatt und die Gewürznelke entfernen.

Für die Austernpilze:

150 g Austernpilze
20 g Ingwer
1 Zitrone
40 g Butter
Olivenöl, zum Braten
Grobes Himalayasalz, zum Würzen
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eine Pfanne ohne Öl erhitzen. Austernpilze putzen, in Scheiben schneiden und in die heiße Pfanne geben. Erst wenn die Pilze braun sind einen Schuss Olivenöl hinzufügen. Ingwer in Scheiben schneiden und zu den Pilzen geben. Pilze mit Salz würzen. Kurz weiterbraten und dann die Hitze reduzieren. Zuletzt mit Pfeffer würzen und die Butter in die Pfanne geben. Schmelzen lassen und alles gut durchschwenken. Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Pilze vor dem Servieren nachwürzen und mit Zitronensaft beträufeln.

Für die Pinienkerne:

40 g Pinienkerne

Pinienkerne in einer Pfanne anrösten und herausnehmen. Beiseitestellen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.