

Liebe Köch*innen,

diese Woche gibt es einen „Evergreen“, den Champignon, zusammen mit einer Delikatesse der winterlichen Gemüseküche, der Schwarzwurzel. Unterstrichen von Zwiebel und Pastinake geht das aromatisch gut auf. Kombiniert in einem cremigen Risotto habe ich diesmal viele Menschen am Hof glücklich gemacht!

Kleiner Tipp: Das Risotto kocht gleichmäßiger und schneller, wenn die Gemüsebrühe warm bzw. heiß ist. Dadurch ist der Temperatursturz beim zugeben nicht so groß. Ob Sahne ran soll oder nicht, darf jeder selbst entscheiden – ich habe es schon so und so gesehen und gemacht, beides ist lecker.

Viel Spaß beim Nachkochen!
Stefan Herbolzheimer



Zutaten für 8 Portionen

- 400 g Risotto-Reis
- 200 g Champignon
- 4 Schwarzwurzeln (ca. 150 g)
- 1 kleine Zwiebel (ca. 80 g)
- 1 kleine Pastinake (ca. 80 g)
- 50 ml Sahne
- 100 g Butter
- 150 ml Wein oder Sekt
- 40 g geriebener Parmesan
- 0,8 l warme Gemüsebrühe
- 1 EL Pflanzenöl (z. B. Sesamöl)
- Salz, Zucker

Zubereitung

Zwiebeln und Pastinaken schälen und in feine Würfel schneiden. Champignons in Scheiben schneiden. Schwarzwurzeln schälen, schneiden und in Essigwasser zwischenlagern. Zwiebeln, Pastinake und Risotto-Reis mit der Hälfte der Butter und etwas Öl anbraten, ein wenig salzen und bis die Zwiebeln glasig sind andünsten. Dann die geschnittene Schwarzwurzel hinzufügen und mit dem Weißwein/Sekt ablöschen. Nochmals Salz und etwas Zucker hinzufügen. Unter rühren völlig verkochen lassen. Die Hälfte der warmen Gemüsebrühe hinzufügen und unter Rühren/Schwenken verkochen lassen bzw. so lange köcheln, bis kaum noch Flüssigkeit in der Pfanne ist. Mit der restlichen Gemüsebrühe aufgießen und köcheln lassen bis das Risotto fast gar und ziemlich kompakt ist. Sahne, restliche Butter und Parmesan hinzufügen (evtl. noch einen Schluck Gemüsebrühe), die Hitze zurücknehmen, gut unterrühren und noch ein paar Minuten ziehen lassen. Mit Salz abschmecken.