

Im Ofen gebackener Pilz-Gemüse-Risotto



Zubereitung

Für 4–5 Personen

1 In einer Pfanne die Bouillon aufkochen. Die Steinpilze unter kaltem Wasser gründlich spülen, in eine Schüssel geben und die heisse Bouillon darübergiessen. Die Pilze etwa 15 Minuten einweichen lassen.

2 Inzwischen die Champignons rüsten und in dicke Scheiben schneiden. Den Stangensellerie mitsamt schönem Grün in dünne Scheibchen schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken.

3 Die Steinpilze in ein feines Sieb geben und die Bouillon auffangen. Die Pilze ausdrücken.

4 Den Backofen auf 170 Grad vorheizen.

5 In einer Pfanne Butter und Olivenöl erhitzen. Die Zwiebel darin glasig dünsten. Stangensellerie, Champignons und Steinpilze beifügen, alles kräftig mit Salz sowie Pfeffer würzen und weitere 6–7 Minuten dünsten.

Zutaten

7 dl Gemüsebouillon
20 g Steinpilze, gedörrt
300 g Champignons
6 Zweige Stangensellerie
1 Zwiebel, mittelgross
50 g Butter
4 Esslöffel Olivenöl
Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
300 g Risottoreis
1.5 dl Madeira
250 g Cherrytomaten
50 g Parmesan, gerieben
60 g Parmesan, am Stück

6 Nun den Reis beifügen und kurz mitdünsten. Madeira und Steinpilzbouillon dazugiessen, aufkochen und den Reis wenn nötig mit Salz und Pfeffer nachwürzen. In eine ausgebutterte Gratinform geben.

7 Den Risotto sofort im 170 Grad heissen Ofen auf der zweituntersten Rille 15 Minuten garen.

8 Inzwischen die Cherrytomaten waschen und halbieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

9 Nach 15 Minuten Backzeit den geriebenen Parmesan unter den Risotto mischen, dann die vorbereiteten Cherrytomaten dazugeben. Den Reis nochmals 10–15 Minuten in den Ofen geben.

10 Den Parmesan am Stück mit dem Sparschäler in Späne schneiden. Vor dem Servieren über den fertigen Risotto geben.