



# Die KochLöffel

Seit 2013



28.08.2020 / Fredy Horisberger

Anzahl: 4 - 6 Personen  
Rezeptgruppe: Stärkebeilage

## Spumante Risotto mit Pfifferlingen

### Zutaten

25 gr Butter  
200 gr. Risottoreis (Carnoli)  
50 gr. Schalotten fein gehackt  
2 EL Sellerie fein gewürfelt  
2 EL Karotten fein gewürfelt  
2 Knoblauchzehen fein gehackt  
2 Thymianzweige  
2 Lorbeerblätter  
30 gr. Ingwer (in Scheiben)  
0.6 Liter Hühner Bouillon  
150 ml Spumante  
150 gr. Pfifferlinge (frisch oder aus Konserve)  
2 EL Creme Fraiche  
0.5 Bund gehackte Petersilie  
Parmesan hobeln zum garnieren  
0.5 Bund Basilikumstreifen  
Espro Kräuter als Garnitur

## **Zubereitung**

1. Butter erhitzen, 150 gr. Schalottenwürfel mit Sellerie und Karotten anschwitzen.
2. Knoblauch und Risottoreis dazugeben.
3. Ingwerscheiben, Thymianzweige und Lorbeerblatt kurz vor dem ablöschen begeben.
4. Mit Spumante ablöschen, und nach und nach mit Bouillon auffüllen, den Risotto Reis gemäss Packung köcheln lassen und dabei ständig rühren.
5. Kurz vor Schluss Creme Fraiche darunter rühren und abschmecken.
6. Die Pfifferlinge mit den restlichen Schalottenwürfel anschwitzen und abschmecken (warm halten)
7. Die Ingwerscheiben den Thymian und die Lorbeerblätter rausnehmen.
8. Die gehackte Petersilie und das fein geschnittene Basilikum in den Risotto einrühren.
9. Anrichten und mit Pfifferlingen und gehobeltem Parmesan garnieren.
10. Teller mit den Espro Kräutern garnieren.