

# Steinpilzrisotto mit Pilz-Knoblauch-Topping



**Ob frisch gesammelt oder getrocknet - Pilze gehören zum Herbst wie Kürbisse und buntes Laub. Heute sind es Steinpilze, die unserem Risotto ein nussig-erdiges Aroma verleihen.**

Der Boletus, wie der Steinpilz botanisch genannt wird, steckt voller Umami und ist in getrockneter Form das ganze Jahr über erhältlich. Vor der Zubereitung sollte man die dehydrierten Pilze mindestens eine Stunde – oder noch besser über Nacht – einweichen. So werden sie wieder schön zart und aromatisch. Das Einweichwasser unbedingt aufbewahren, es eignet sich perfekt als Beigabe für Suppen, Eintöpfe oder eben Risotto.

Tipp: Beim Einweichen können sich kleine Rückstände wie Sandkörner von den Pilzen lösen. Am besten giesst man das Wasser vor der Verwendung daher durch ein sehr feines Sieb (z.B. ein Teesieb).

## Steinpilzrisotto

- 25 g getrocknete Steinpilze, in kleinere Stücke gebrochen
- 1 Lorbeerblatt
- 300 ml lauwarmes Wasser
- 30 g Butter
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 350 g Risottoreis
- 250 ml Weisswein z.B. Sauvignon Blanc
- 3 Zweige Thymian plus etwas mehr zum Servieren
- 1,2 l Gemüsebouillon, warm oder heiss
- 30 g Parmesan, gerieben, plus etwas mehr zum Servieren
- Circa 15 g Butter zum Einrühren
- Circa ½ TL Salz, nach Geschmack
- Etwas schwarzer Pfeffer zum Servieren

## Pilz-Knoblauch-Topping

- 1 EL Butter
- 25 g getrocknete Steinpilze, mindestens 1 Std. in lauwarmem Wasser eingeweicht und gut abgetropft
- 1 Zweig Thymian, abgezapfte Blättchen
- Etwa 1/8 TL Salz
- 1 Knoblauchzehe, gepresst

## Zubereitung Steinpilzrisotto

1. Die getrockneten Steinpilzstücke mit 1 Lorbeerblatt in 300 ml lauwarmem Wasser für mindestens 1 Stunde rehydrieren, danach das Lorbeerblatt entfernen. Achtung, das Einweichwasser wird nachher benötigt.
2. Butter in einem grossen Topf erhitzen, Zwiebelstücke darin glasig dünsten. Knoblauch zugeben und kurz weiterdünsten. Den Reis begeben und nochmals kurz mitdünsten.
3. Mit Weisswein ablöschen und so lange köcheln lassen, bis der grösste Teil verdunstet ist, dabei immer wieder umrühren.
4. Einweichwasser und Thymian begeben und bei mittlerer Hitze weiterköcheln lassen.
5. Nach und nach die Bouillon zugeben, sobald der Reis trocken wird.
6. 10 Minuten bevor der Risotto gar ist, die Thymianzweige entfernen, die Steinpilze zugeben und mitkochen.
7. In der Zwischenzeit das Topping zubereiten.

## Zubereitung Pilz-Knoblauch-Topping

1. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Steinpilze begeben.
2. Thymian zugeben, mit Salz würzen und die Steinpilze auf jeder Seite für circa 2 Minuten braten. Sie werden aussen schön knusprig, wenn man sie einzeln wendet. In der letzten Minute den Knoblauch zugeben.

## Finish

1. Risotto mit Parmesan, Butter und Salz abschmecken.
2. Auf Tellern verteilen und Topping dazugeben. Mit geriebenem oder gehobeltem Parmesan, etwas schwarzem Pfeffer und optional etwas Thymian garnieren.

**Zubereitungsdauer: circa 1 Stunde (exkl. Rehydrieren der Pilze)**

## Bio Casadei Armonia Rosso Toscana IGT

Leuchtendes Rubinrot. In der Nase verführerischer Duft von roten Beeren und schwarzen Kirschen. Voll im Gaumen, mit samtigen Tanninen und langem Abgang.

[Jetzt im Weinshop ansehen](#)

