



## Rezepte der Sendung vom 16. Mai 2012 - «Risotto»

Für 4 Personen

### Tessiner Risotto mit Steinpilzen (von Brigitte Willi)

Zubereitungszeit: ca. 35 Min.

#### Brodo (Bouillon):

- 6 dl Hühnerbouillon
- 2 Zweige Rosmarin
- 1-2 Stück Käserinde (Parmesan)
- 3 Nelken
- 1 EL Butter

Hühnerbouillon aufkochen, alle Zutaten begeben, ca. 10 Min. köcheln lassen.

#### Risotto:

- 1 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 EL Steinpilzpulver
- 200 g Risottoreis
- 50 g getrocknete Steinpilze, eingeweicht
- 1 ½ dl Weisswein
- Brodo, von oben
- ca. 70 g Parmesan, gerieben
- 1 EL Butter
- Salz, Pfeffer nach Bedarf



Zwiebel im Öl hellbraun rösten. Steinpilzpulver und Reis begeben, kurz mitrösten. Eingeweichte Steinpilze etwas ausdrücken und begeben. Mit 1 dl Weisswein ablöschen, kurz einkochen lassen. Dann nach und nach unter ständigem Rühren Brodo dazu giessen, und auf kleiner Stufe ca. 20 Min. einkochen lassen, bis ein cremiger Risotto entsteht.

Käse, restlichen Weisswein und Butter begeben, mischen, evtl. würzen. Zugedeckt nochmals ca. 3 Min. stehen lassen, dann sofort servieren.



## **Auberginenkaviar mit gebratenen Steinpilzen (von Ivo Adam)**

*Zubereitungszeit: ca. 20 Min. / Braten im Ofen: ca. 1 Std.*

### *Auberginenkaviar:*

3 Auberginen, längs halbiert

½ TL Salz

Olivenöl

1 Zitrone, in Schnitzen

1 frischer Knoblauch, zerteilt

2 Zweige Rosmarin

Zitronenöl, nach Belieben

1 Prise Zucker

Salz, Pfeffer

Schnittfläche der Auberginen salzen, mit Öl bepinseln und in einer Grillpfanne dunkelbraun rösten.

*Braten im Ofen:* Auberginen mit der Schnittfläche nach unten auf ein Blech legen, Haut kreuzweise fein einschneiden, wenig Zitronensaft darüber träufeln. Zitronenschnitze, Knoblauchzehen und Rosmarin ebenfalls darauf verteilen. Ca. 3 EL Olivenöl darüber giessen und ca. 1 Std. bei 220 Grad im vorgeheizten Ofen braten.

Auberginen herausnehmen, abkühlen lassen. Haut wegklappen, mit einem Löffel das Fruchtfleisch herauslösen, in eine Schüssel geben. Knoblauchzehen dazu drücken und nach Belieben ebenfalls wenig Zitrone begeben. Gut mischen, mit Zitronenöl, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

### *Gebratene Steinpilze:*

1 EL Butter

200 g Steinpilze, in feinen Scheiben

wenig Fleur de Sel

Steinpilzpulver, nach Belieben

Steinpilzscheiben beidseitig kurz in der Butter braten, salzen. Nach Belieben mit wenig Steinpilzpulver aromatisieren.

**En Guete!**