



Rezeptkarte

Risotto mit Vilgis Weiss,
Lauch und Kräutersaitlingen

Risotto mit Vilgis Weiss, Lauch und Kräutersaitlingen

Zutaten (4 Personen):

300 g Risotto Reis, 1,5 L Geflügelbrühe, 30 g Schalotte in feine Würfel, 4 EL Olivenöl, 200 ml Weißwein trocken, 50 g Butter, 60 g Parmesan gerieben, Pfeffer weiß, Salz, 2 TL Vilgis Weiss, 400 g Lauch geputzt, 400 g Kräutersaitlinge klein, 25 g Schalotte in feine Würfel, ¼ Bund glatte Petersilie fein gehackt, Olivenöl zum Braten, Vilgis Weiss, Salz

Zubereitung (ca. 45 Minuten):

Den Lauch waschen und trocknen. Den hellen Teil in ca. 0,5 cm dicke Ringe und das Grüne in feine Würfel schneiden. Die Pilze putzen. Die grünen Lauchwürfel in einer Pfanne mit etwas Olivenöl anschwitzen, mit Vilgis Weiß und Salz würzen und für das Risotto bereitstellen. Für das Risotto die feinen Schalottenwürfel in Olivenöl glasig anschwitzen. Den Risotto Reis hinzufügen und glasig mitschwitzen. Mit Salz und weißem Pfeffer würzen und anschließend mit dem Weißwein ablöschen und reduzieren. Sobald fast keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist mit Geflügelbrühe angießen bis der Reis bedeckt ist. Unter stetigem Rühren und schrittweiser Zugabe von Brühe den Reis garen und auf die gewünschte Konsistenz bringen. Kurz vor Ende der Garzeit die angebratenen Lauchwürfel unterrühren und mit 2 Teelöffeln Vilgis Weiss abschmecken. Zum Schluss mit Butter und Parmesan binden und nochmals nachschmecken. Während der Garzeit des Risottos die Lauchringe auf beiden Schnittflächen scharf anbraten und mit Vilgis Weiß und Salz würzen. Anschließend die Pilze in einer heißen Pfanne scharf anbraten, Schalottenwürfel am Ende unterschwenken und mit Vilgis Weiss und Salz würzen. Sobald das Risotto gar ist zügig mit gebratenem Lauch und Kräutersaitlingen anrichten.