



Rhabarber-Risotto mit Austernpilzen von Mario Kotaska

Zutaten (für vier Portionen):

Risotto

2-3 Stangen Rhabarber
500-600 ml Gemüsebrühe
40 g Himbeeren, TK oder frisch
1 Zwiebel
Butter zum Braten
200 g Risottoreis
100 ml (alkoholfreier) Roséwein
Salz, Pfeffer
1-2 EL Butter
50 g Gorgonzola dolce
Estragon
1 Orange, unbehandelt
1 EL Honig

Austernpilze

200 g Austernpilze
2 Eier
Salz, Pfeffer
Paprikapulver, geräuchert
Rosmarin
2-3 EL Mehl
30 g grobes Paniermehl
1-2 EL Walnüsse
Öl zum Braten

Zubereitung (circa 40 Minuten, ohne Garzeiten):

Den Rhabarber schälen und trockene Enden abschneiden. Die Endstücke und Schalen zusammen mit den Himbeeren und der Zwiebelschale in der Gemüsebrühe erhitzen und etwas ziehen lassen. Die Zwiebel fein würfeln und in etwas Butter anschwitzen. Den Reis dazugeben und glasig anschwitzen, dann mit Roséwein ablöschen und mit etwas erwärmter Brühe angießen. Etwa 18 Minuten unter Rühren köcheln lassen, währenddessen immer wieder etwas Brühe nachgießen, sobald die Flüssigkeit aufgenommen wurde. Den Rhabarber grob schneiden und nach etwa zehn Minuten mit etwas Salz und Pfeffer zum Reis geben und mit garen. Die größeren Austernpilze grob kleinschneiden. Die Eier in eine flache Schale schlagen und mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und fein gehacktem Rosmarin verquirlen. Das Mehl auf einen Teller geben, in einem weiteren das Paniermehl mit gehackten Walnüssen vermischen. Die Austernpilze erst in Mehl, dann in Ei und dann in der Paniermehl-Mischung wenden. In ausreichend Öl knusprig ausbacken und dann auf Küchenpapier entfetten. Das Risotto mit Butter, Gorgonzola, fein geschnittenem Estragon, Orangenabrieb und Honig abschmecken. Portionsweise anrichten und mit den Austernpilzen garnieren. Sofort servieren.

Nährwerte pro Portion:

544 kcal – 24 g Fett – 16 g Eiweiß – 63 g Kohlenhydrate

Dieses Gericht ist vegetarisch. Gorgonzola kann tierisches Lab enthalten.