

# Risotto mit Steinpilz und Trüffel an Lachsforelle und Weißweinschaum



## Zutaten für 4 Personen:

### Risotto

300 g Risotto Reis  
3 Schalotten  
Butter  
Salz & schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
15 g getrocknete Steinpilze  
400 ml Geflügelfond  
200 ml Weißwein  
100 g Sahne

### Lachsforelle

Oliveöl  
2 Zweige Thymian  
4 Filets von der Lachsforelle  
Trüffel frisch oder eingelegt

### Weißweinschaum

3 Schalotten  
50 g Butter  
300 ml Sahne  
200 ml Riesling

## Zubereitung:

Die Steinpilze in 100 ml Wasser eine Stunde einweichen. Das Steinpilzwasser mit dem Geflügelfond erhitzen. Butter in einem Topf schmelzen, die fein geschnittenen Schalotten zugeben und kurz knackig anbraten. Den Reis zugeben und mit rösten. Sobald der Reis einen „porzellanigen“ Ton abgibt, das Risotto mit dem heißen Geflügelfond portionsweise aufgießen. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Das Risotto bei mittlerer Temperatur garen, immer wieder umrühren und bei Bedarf mit Geflügelfond und Weißwein aufgießen. Kurz vor Ende der Garzeit, die Steinpilze mit der Sahne zugeben und final abschmecken.

Für den Weißweinschaum die Schalotten fein würfeln und mit der Butter in einem Topf anschwitzen. Mit dem Riesling ablöschen, mit der Sahne auffüllen und um  $\frac{1}{3}$  ein reduzieren. Anschließend mit einem Mixer fein mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Lachsforelle das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Lachsfilets auf der Haut einlegen und anbraten. Den Thymian mit etwas Butter zugeben und aufschäumen. Die Filets umdrehen, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit einem Esslöffel die heiße Butter 4-5 mal über die Filets geben.

Das Risotto auf einen vorgewärmten Teller geben, das Lachsforellenfilet darauf legen, den Weißweinschaum kurz schaumig mixen und mit einem Esslöffel um das Risotto träufeln. Den Trüffel auflegen oder über das Gericht hobeln.

*Viel Freude beim Nachkochen und guten Appetit!*



WINZERKÜCHE



■ FAIR  
■ SOFORT  
■ LÄUFT