

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 08. September 2020 ▪
ChampionsWeek ▪ "Pilze" mit Björn Freitag



Lily Meiers Rezept von Mattan Shelomo gekocht

Waldpilz-Risotto mit gebratenem Rehrücken und Wildkräutersalat

Zutaten für zwei Personen

Für das Risotto:

300 g Risottoreis
100 g frische Pfifferlinge
100 g frische Steinpilze
100 g vorgegarte Maronen
2 Schalotten
250 ml Wildfond
300 ml Gemüsefond
200 ml Weißwein
200 g Parmesan
½ Bund glatte Petersilie
1 EL kalte Butter
2 EL Rapsöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Pilze und Maronen putzen. Schalotten abziehen, fein hacken und in Rapsöl mit den Pilzsorten andünsten. Risottoreis hinzugeben und weitere 1-2 Minuten dünsten. Mit Weißwein ablöschen und warten bis der Alkohol verkocht. Mit Wildfond aufgießen. Rühren, bis die Flüssigkeit verschwindet. Sobald kaum noch etwas vorhanden ist, immer mehr Gemüsefond nach geben bis der Reis gar ist. Parmesan reiben. Zum Schluss kalte Butter unterrühren und 3-4 EL geriebenen Parmesan. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, grob hacken und unterheben.

Für die Garnitur:

1 Steinpilz
6 Pfifferlinge
1 Marone
2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin
1 Zweig Salbei
Butter, zum Braten

Eine Pfanne aufstellen und Butter darin mit Thymian, Rosmarin und Salbei zergehen lassen. Pilze schön in Form schneiden und darin anbraten. Zuletzt das Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf dem Teller anrichten. Mit den gebratenen Pilzen garnieren.

Für den Wildkräutersalat:

100 g Wildkräutersalat
1 TL Agavendickensaft
1 TL scharfer Senf
1 TL süßer Senf
1 EL Himbeer-Balsamicoessig
50 ml Olivenöl
50 ml Rapsöl
1 TL Hanfsamen
1 Msp. gemahlener Schabziger Klee
50 g rote Beeren Pfeffer

Wildkräutersalat waschen und trockenschleudern. Hanfsamen und rote Beeren Pfeffer im Mörser zerstoßen. Alle Zutaten für das Dressing mischen. Zum Schluss über den Salat geben und gut vermengen.

Für das Reh: Rehrücken langsam in Öl anbraten. Anschließend Butter in der Pfanne schmelzen und nochmal einmal darin schwenken. Mit Salz würzen.

1 Rehrückenfilet, ausgelöst à 350 g
50 g Butter
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.