

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 12. Januar 2023** ▪
Zusatzgericht von Alexander Kumptner



Shiitake-Risotto mit glasiertem Rosenkohl

Zutaten für zwei Personen

Für das Risotto:
 300 g Risottoreis
 150 g Shiitake
 2 Schwarzwurzeln
 1 Karotte
 2 Zwiebeln
 2 Knoblauchzehen
 30 g Parmesan
 400 ml Gemüsefond
 2 TL Shiitake-Pilzpulver
 2 Zweige Thymian
 Butter, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eine Zwiebel und Knoblauch abziehen und klein schneiden. Shiitake ggf. putzen, den Stiel entfernen und klein schneiden.
 Einen Fond ansetzen. Karotte schälen und schneiden. Zwiebel im Ganzen sowie die klein geschnittene Karotte zu dem Gemüsefond geben. Thymian hinzugeben. Einen Teil der Pilze sowie die Stiele ebenfalls zu dem Fond geben.
 Shiitake in einer Pfanne in Öl scharf anbraten. Hitze zurückdrehen und anschließend die Zwiebel und den Knoblauch hinzugeben. Risottoreis hinzugeben. Pilzpulver ebenfalls hinzufügen und mit anrösten. Mit Weißwein ablöschen und einreduzieren lassen. Nach und nach mit dem Gemüsefond aufgießen.
 Parmesan reiben. Butter und Parmesan unter das Risotto rühren, sodass es schlotzig wird.



Das Wichtigste beim Zubereiten eines Risottos: Der Fond muss heiß oder warm sein, sonst zieht sich das Reiskorn zusammen.

Für den glasierten Rosenkohl:
 100 g Rosenkohl
 Butter, zum Anbraten
 1 Zweig Thymian
 1 Schale Eiswasser

Rosenkohl waschen. Strunk entfernen und die einzelnen Blätter ablösen. Rosenkohlblätter in einem Topf mit gesalzenem Wasser blanchieren und anschließend in eine Schüssel mit Eiswasser geben. Danach in einer Pfanne mit Butter glasieren. Thymianblättchen abzupfen und hinzugeben.

Für die Garnitur:
 15 g Pinienkerne

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.