

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 02. Mai 2025 ▪
Zusatzgericht von Cornelia Poletto



Morchel-Risotto

Zutaten für zwei Personen

Für das Risotto:

250 g Risotto-Reis
 100 g Zuckerschoten
 100 g TK-Erbesen
 100 g Morcheln
 20 g getrocknete Morcheln
 2 Schalotten
 1 Knoblauchzehe
 100 g Parmesan
 Butter, zum Anschwitzen
 1 L Gemüsefond
 30 ml Weißwein
 20 ml Madeira
 2 Zweige Thymian
 2 Zweige Kerbel
 Kerbel
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Gemüsefond in einem Topf erhitzen. Die getrockneten Morcheln in Wasser einweichen. Später durch ein Sieb passieren und den Sud auffangen.

Butter in einem Topf aufschäumen. Eine Schalotte und Knoblauch abziehen, würfeln und im Topf in der Butter anschwitzen. Thymian für den Geschmack dazugeben. Die getrocknete Morcheln dazu geben, Risottoreis ebenfalls dazugeben und glasig anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Morchelsud zum Gemüsefond geben und Risotto immer wieder mit heißem Morchel-Gemüsefond aufgießen.

Frische Morcheln säubern. Fäden der Zuckerschoten ziehen und in dünne Streifen schneiden.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Schalotte abziehen, klein schneiden dazugeben und die frischen Morcheln darin anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Madeira ablöschen.

Thymian aus dem Risotto entfernen, Erbsen und Zuckerschoten dazugeben. Parmesan reiben und mit einem Stück Butter unterrühren. Salzen und etwas Sud aus der Morchelpfanne dazugeben. Mit einer Prise Pfeffer abschmecken. Kerbel klein schneiden und ins Risotto geben.

Das Gericht auf Teller anrichten und servieren.