



Steinpilz-Risotto mit Pekannüssen, Ingwer, Rosenkohl und Champagnerschaum

Zutaten

Risotto:

1 Tasse Risottoreis
1/2 Tasse getrocknete Steinpilze, in Wasser eingeweicht
1 Schalotte, in Würfel geschnitten
1/2 l Gemüsebrühe
2 EL Hefeflocken
1 EL vegane Margarine
Olivenöl, Salz, Petersilie, Steinpilzöl, Weißwein

Rosenkohl mit Ingwer und Pekannüssen:

1 Handvoll Rosenkohl
1 Schalotte, in Streifen geschnitten
1 TL Ingwer, gerieben
2 TL Pekannüsse, geröstet
1 EL vegane Margarine

Champagnerschaum:

1 EL Schalotten, fein gewürfelt
1/8 l Gemüsebrühe
4 cl Champagner oder Sekt
1/8 l vegane Sahne
Salz, Pfeffer

Dekoration:

Frisch gebratene Steinpilze, gehobelte Steinpilze mit etwas Zitronensaft und Olivenöl mariniert



ERNST SCHAßBERGER
ERNÄHRUNGSEXPERTE

Zubereitung

Die Schalotten in Olivenöl andünsten, den Reis dazugeben und glasig anschwitzen, dann mit Weißwein ablöschen. Gemüsebrühe angießen, sodass der Reis leicht bedeckt ist, und ca. 10 Minuten sanft köcheln lassen. Falls nötig, etwas Brühe nachgießen. Die eingeweichten Steinpilze und etwas Steinpilzwasser hinzufügen, sodass das Risotto eine leicht flüssige Konsistenz hat. Nochmals ca. 3-4 Minuten sanft köcheln lassen. Hefeflocken und vegane Margarine unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und frisch gehackte Petersilie sowie etwas Steinpilzöl hinzufügen.

Die Schalotten in etwas Olivenöl dünsten, den Rosenkohl sehr fein geschnitten dazugeben und bei hoher Hitze leicht anrösten. Mit Ingwer, Salz und Pfeffer abschmecken und kurz vor dem Servieren etwas Margarine, Pekannüsse und Pekannussöl hinzufügen.

Die Schalotten andünsten, Gemüsebrühe und Sahne hinzufügen und auf die Hälfte einkochen lassen. Kurz vor dem Servieren Champagner hinzufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, etwas Olivenöl zugeben und alles mit dem Stabmixer gut vermengen.

Frisch gebratene Steinpilze und gehobelte Steinpilze mit etwas Zitronensaft und Olivenöl marinieren und als Dekoration verwenden.