

■ STEINPILZRISOTTO MIT GEBRATENEN ZUCCHINI- UND TOFUSTÄBCHEN AN PROSECCO SCHAUMSAUCE

REZEPT FÜR 6 PERSONEN

ZUTATEN ZUBEREITUNG

400 g Vollkornrisotto
100 – 200 g Steinpilze
(frisch oder gefroren)
1/4 l trockener Weißwein
30 g Salz
Pfeffer aus der Mühle
etwas Maisstärke
1 Karotte
1/2 Sellerie
1 Lauchstange
1/2 l geschlagene Sahne
50 g gehobelter Parmesan
ein Bund Petersilie
200 ml Prosecco
50 g Butter
200 g Tofu
2 große Zucchini
Öl
1 Lorbeerblatt und
1 Wachholderbeere
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe

- Den gewaschenen Risotto etwa zwei Stunden in Wasser einweichen, danach in einem Sieb abgießen.
- Steinpilze sorgfältig putzen und in Scheiben schneiden (tiefgekühlte Steinpilze nur antauen lassen).
- Die Schlagsahne steif schlagen.
- Für die Gemüsebrühe Karotte, Sellerie und Lauch putzen, waschen und klein schneiden. In knapp 2 l kaltem Wasser mit einer Prise Salz, dem Lorbeerblatt und der Wachholderbeere aufkochen, einen Schuss Weißwein dazugeben und circa 1,5 Std. köcheln lassen und abseihen.
- Die gewaschenen Zucchini sowie den Tofu in etwa 2 cm lange und 1/2 cm breite Stücke schneiden.
- Den trockenen Risotto mit Butter und kleingewürfelter Zwiebel langsam im Töpfchen goldbraun anbraten. Nach circa vier Minuten mit 100 ml Weißwein ablöschen, mit circa 400 ml Gemüsebrühe auffüllen und unter öfterem Umrühren eine halbe Stunde köcheln lassen.
- Den bissfest gegarten Risotto mit gehackter Petersilie, Parmesanhobel und der Hälfte der Schlagsahne vermengen.
- Währenddessen die restliche Brühe zum Kochen bringen und mit Maisstärke andicken, mit Prosecco und der restlichen Schlagsahne abschmecken.
- Die Steinpilze in einer Pfanne mit etwas Öl goldbraun braten und mit etwas Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen und in den halbfertigen Risotto zugeben.
- Zucchini und Tofu mit etwas Öl braten und mit Salz und Pfeffer nach Belieben abschmecken.

Guten Appetit!

