

Kochen mit Klaus

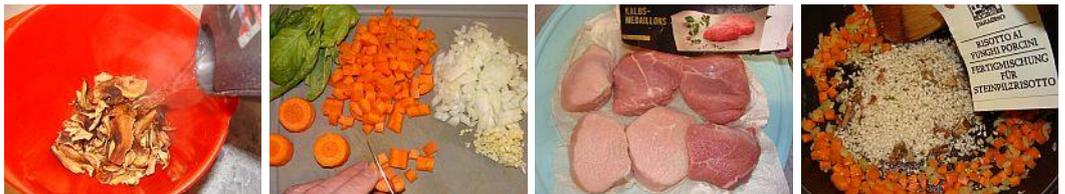
Steinpilz-Risotto mit Kalbsmedaillons

Zutaten: (Für 3 Personen)

- 20 g getr. Steinpilze, 480 g Kalbsmedaillons, Salz, Pfeffer, 1 Zwiebel,
- 1 Knobizehe, 1 Möhre, 2 EL Basilikumstreifen, 150 g Steinpilzrisotto,
- Olivenöl, 100 ml Weißwein, 250 ml Gemüsebrühe, gerieb. Parmesan

Zubereitung:

1. Steinpilze 3 Std. in 400 ml heißem Wasser einweichen. Zwiebel u. Knobi fein, Möhre klein würfeln. Fleisch waschen u. trocknen.



2. Zwiebeln u. Knobi in Olivenöl glasig dünsten. Reismischung u. Möhren zugeben u. 3 Min. mitbraten. Nach u. nach mit Wein, Pilze mit Sud u. Brühe ablöschen, ständig rühren, bis der Reis gar u. cremig ist u. die gesamte Flüssigkeit aufgenommen hat (ca. 25 Min). 40-50 g Parmesan u. Basilikum unterheben.



3. Medaillons in heißem Öl 2 Min. von jeder Seite kräftig anbraten, salzen u. pfeffern. Mit dem Steinpilz-Risotto auf Tellern anrichten.



Tipp des Chaoten: Dazu einen guten Weißwein genießen.

