

## Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

### POLENTA - STEINPILZE

#### Zutaten für Polenta:

30 g	Steinpilze, getrocknet
100-200g	frische Steinpilze (nach Belieben)
1 Stk.	Zwiebel weiss, fein gehackt
40 g	Butter
4 DL	Weissein
5 DL	Wasser
200 g	Polenta (precotta – vorgekocht Tessiner Art) oder weisse Bramata *
50 g	Parmesan (optional)
einige	Zweige frische Kräuter wie Rosmarin, Thymian, Zitronenthymian, Petersilie Liscio
etwas	Vollrahm

#### ZUBEREITUNG:

**Für die Polenta** - die Steinpilze im Küchenmixer fein verhacken/mixen – oder die Steinpilze mit heissem Wasser bedeckt 20 Minuten quellen lassen, gut ausdrücken und fein hacken.

Die feingehackten Zwiebeln und Steinpilze (eher grob schneiden) in Butter anschwitzen. Weisswein und Wasser dazugliessen und aufkochen.

Polenta einlaufen lassen und ca. 5 min. bei kleiner Hitze kochen, den Topf abdecken und ein paar Minuten weiterköcheln lassen. Nach Bedarf mit etwas Parmesan, Rahm und Butter verfeinern.

Alternativ können Sie die frischen Steinpilze in Butter sautiert mit Kräutern auf die Polenta geben und so servieren.

Sollten Sie eine weisse Bramata machen – beachten Sie die genaue Kochdauer – diese beträgt ca. ½ Std. Gerne können Sie noch etwas Rahm untermengen.

## Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

### RISOTTO – STEINPILZE

#### Zutaten für Risotto:

100g	Steinpilze, getrocknet
oder 400g	frische Steinpilze
1 EL	Butter
etwas	Salz, Pfeffer,
1 Stk.	Zwiebel oder 3 Stk. Eschalotten
1 EL	Olivenöl
300 g	Carnaroli Risotto Reis
ca. 1 Lt.	Gemüsebrühe (Heiss unter den Reis mischen)
1.5 dl	Weisswein
1.5 dl	Nouilly Prat (Trockener Vermouth)
1dl	Vollrahm / Sahne
150 g	frisch geriebener Parmesan

#### ZUBEREITUNG

Die frischen Steinpilze putzen, evtl. kurz mit einer Bürste säubern und auf einem Handtuch zum Trocknen legen. Die Steinpilzköpfe in 1 cm dicke Scheiben schneiden, die Stiele würfeln. Getrocknete Steinpilze in lauwarmem Wasser für ca. 20 Min. einweichen und später abgetropft direkt in den Risotto geben, ohne sie vorher anzubraten.

In einer Pfanne die Butter schmelzen und die Pilze darin leicht bräunlich anbraten, dann salzen und pfeffern und beiseite stellen. Die 12 schönsten Steinpilzscheiben auf einen extra Teller legen.

Die Zwiebel oder Eschalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin glasig anbraten. Den Carnaroli-Reis dazugeben und ebenfalls anschwitzen lassen, ohne dass er Farbe annimmt.

Den Backofen auf 100° vorheizen.

Den Reis mit dem Nouilly Prat und Weisswein ablöschen und diesen fast vollständig einkochen lassen. Dann schöpfkellenweise die HEISSE Gemüsebrühe zugliessen und diese bei geringer Hitze unter stetigem Rühren so lange köcheln lassen, bis der Reis jeweils zu 2/3 Flüssigkeit aufgenommen hat. Erst dann erneut Brühe zugeben. Wenn der Reis die gesamte Brühe aufgenommen hat, die Sahne dazugeben. Der Risotto soll eher feucht sein – d.h. „suppenartig“. Ansonsten noch etwas mehr Brühe dazugeben.

Die Steinpilze in den Risotto geben und für 1-2 Min. köcheln lassen.

Die 12 Steinpilzscheiben im Backofen erhitzen. Den Parmesan kurz vor dem Servieren unter den Risotto heben, salzen und pfeffern.

Den Risotto auf Tellern verteilen und mit den Steinpilzscheiben garniert servieren.