

Gebackenes Risotto mit Bergkäse-Pilzfülle und Zirben-Hollandais

Zutaten: (für 4 Portionen)

86g Risottoreis, 11g Butter
24g Schalotten, 1g Rosmarin frisch
206g Suppe, 32g Weißwein,
29g Parmesan, 6g Olivenöl, 83g Pilze
17g Speckwürfel, 8g Salz, 1g Petersilie
5g Semmelbrösel, 13g Bergkäse, 182g
Butter, 60g Eigelb, 6g Zitronensaft, 5g Senf, 40g Sauerrahm,
8g Zirbenschmors, 12g Erbsenkresse, 100g Eierschwammerl klein



Zubereitung:

Für das Risotto

Fein geschnittene Schalotten und den Risottoreis in Butter anschwitzen – Gehackten, frischen Rosmarin dazu – mit Weißwein ablöschen – salzen – und mit einem Teil der angegebenen Flüssigkeitsmenge aufgießen – bei schwacher Temperatur köcheln lassen.

Immer wieder umrühren und immer wieder Flüssigkeit nachgeben – diesen Vorgang mehrmals wiederholen bis der Risottoreis gar ist und die angegebene Flüssigkeitsmenge aufgebraucht ist – Achtung, der Reis sollte noch leicht körnig (al dente) sein. Von der Wärmequelle nehmen und überkühlen lassen.

Das ausgekühlte Risotto mit geriebenem Parmesan vermengen – in 70g Portionen teilen und Kugeln formen.

Ein Rezept aus der Folge „Quartier Sechs by Eurest“:
<https://www.oesterreichhatgeschmack.at/quartier-sechs-by-eurest/>

Mit freundlicher Unterstützung



Für die Pilzfülle D

Die Pilze relativ fein hacken – geschnittene Schalotten, Pilze und Speckwürfel In Olivenöl anrösten – ebenfalls zur Seite stellen – salzen – Semmelbrösel, geriebenen Bergkäse dazu – überkühlen lassen.

Dann mit zimmerwarmer Butter abmischen, damit eine formbare Masse entsteht – in 25 g Portionen teilen – Kugeln formen und leicht flach drücken – auf ein Blech mit Klarsichtfolie setzen und im Kühlschrank fest werden lassen.

Fertigstellung

Hände mit kaltem Wasser anfeuchten – die Risottokugeln in der Handfläche flachdrücken – die gekühlte Pilzfülle daraufsetzen – mit dem Risotto gleichmäßig umhüllen (wie bei einem gefüllten Knödel) – schön gleichmäßig rund formen und leicht flach drücken.

In Mehl, Ei und Pankobröseln panieren und in etwa 160°C heißem Pflanzenöl goldbraun frittieren. Abtropfen lassen.

Herstellung der Sauce

Butter klären (erhitzen bis sich die Butter von der Molke trennt – nicht zu heiß – die Butter soll nicht braun werden – etwas stehen lassen, dass sich die Trübstoffe setzen und vorsichtig durch ein feines Sieb gießen – auskühlen lassen – soll aber flüssig bleiben) - Eigelb, Zitronensaft, Senf, Weißwein und Salz in einem Rührkessel über dem Wasserbad schaumig rühren – Vorsicht, nicht zu heiß, das Ei darf nicht stocken oder ausflocken – vom Wasserbad nehmen und die Butter tröpfchenweise (wie bei der Herstellung einer Mayonnaise) einrühren (emulgieren).

Den Sauerrahm untermischen und ein paar Tropfen Zirbenschknaps einrühren. Anrichten - das gebackene Risotto 1 x diagonal durchschneiden – mit der Schnittfläche Nach oben am Teller aufstellen – etwa 1 Esslöffel von der Sauce dazu – mit Erbsenkresse und Kleinen – scharf angebratenen Eierschwammerln servieren.

Wir wünschen Guten Appetit.

Ein Rezept aus der Folge „Quartier Sechs by Eurest“:
<https://www.oesterreichhatgeschmack.at/quartier-sechs-by-eurest/>

Mit freundlicher Unterstützung

