Zwischengericht

Erbsen-Morchelrisotto mit Zuckerschoten, Champignons und Tomaten

Zutaten:

30 ml Olivenöl
2 St. Schalotten
160 g Risotto-Reis
1 St. Lorbeerblatt
100 ml Weißwein
620 ml Gemüsebrühe
10 g Morcheln, getrocknet
200 g Erbsen
80 g Butter
70 g Parmesan
125 g Zuckerschoten
200 g Champignons
1 St. Fleischtomaten
1 Stängel Petersilie, glatt
Salz
Pfeffer
Muskat
Zucker

Zubereitung:

Für das Risotto eine Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Die getrockneten Morcheln in reichlich kaltem Wasser einweichen und den Parmesan fein reiben. Das Olivenölin einem Topf erhitzen, darin die feinen Schalottenwürfel zusammen mit dem Lorbeerblatt farblos anschwitzen. Nun den Risottoreis dazugeben und ebenfalls mit anschwitzen, bis er leicht Farbe kriegt, dann mit Weißwein ablöschen und diesen komplett einkochen lassen. Vorsichtig salzen, mit 560ml Gemüsebrühe auffüllen und bei geringer Stufe leicht köcheln lassen, bis der Reis weich, aber noch bissfest ist. Das Wasser der Morcheln abschütten, die Morcheln gründlich unter fließendem Wasser waschen, trockenschütteln und fein schneiden. Kurz bevor die Flüssigkeit komplett aufgesogen ist, die Erbsen und die geschnittenen Morcheln unter das Risotto rühren, dann 50g Butter und den geriebenen Parmesan einrühren und das fertige Risotto nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für das Gemüse die zweite Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Die Champignons vierteln, die Zuckerschoten putzen und kleinschneiden, die Tomate vierteln, entkernen und in ca. 0,5cm kleine Würfel sowie die Petersilie in feine Streifen schneiden. 30g Butter in einem Topf erhitzen und die Schalottenwürfel darin farblos anschwitzen. Dann die Zuckerschoten und die Champignons dazugeben, mit Salz, Pfeffer, Zucker und Muskat würzen, mit 60ml Gemüsebrühe ablöschen und glasieren. Kurz vor dem Anrichten die Tomatenwürfel und die Petersilienstreifen unter das Gemüse mischen, eventuell nach Belieben nachwürzen. Zum Anrichten das Risotto gleichmäßig in die Teller verteilen und obenauf das glasierte Gemüse arrangieren.