

## Pilzpfanne mit Pfifferling-Risotto und Garnelen

VORBEREITEN

25  
Min.

ZUBEREITEN

40  
Min.

NIVEAU



1 Chilischote  
1 Esslöffel Öl  
Salz

Sobald die Tage etwas kälter werden, wird die Sehnsucht nach so richtigen Wohlfühlgerichten größer. Draußen wird es ungemütlicher und Zuhause umso "hyggeliger" - die schönste Zeit, Gäste einzuladen, gemeinsam Zeit in der Küche zu verbringen und beim Essen das ein oder andere Glas Wein zu leeren.

Um die Pfifferlingsaison ein letztes Mal zu zelebrieren, darf es dieses mal etwas aufwendiger sein. Auch andere Pilze sind zum Fest eingeladen: Steinpilze, die geliebten Champignons, sogar Rotkappen haben den Weg in meine Pfanne gefunden. Zusammen mit einem feinen Risotto und scharf angebratenen Garnelen entsteht ein richtiges "Seelenfutter", das für meine Gäste und mich den gemütlichen Spätsommer einläutet.

- 1 -

Zur Vorbereitung alle Pilze gründlich putzen und grob klein schneiden. Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Knoblauch schälen, Chili entkernen und beides fein hacken. Petersilien- und Thymianblätter von den Zweigen zupfen und hacken. Gemüsefond in einem Topf aufwärmen, aber nicht kochen, und auf dem Herd bei niedrigster Stufe und geschlossenem Deckel warmhalten.

- 2 -

Für das Risotto Zwiebel in einem heißen Topf mit geschmolzener Butter ca. 3 Minuten anbraten. Arborioreis dazugeben und kurz mitbraten. Mit Weißwein ablöschen und ca. 1 Minuten kochen lassen. Hitze reduzieren. Sobald die Flüssigkeit verkocht ist, nach und nach Gemüsefond dazugießen. Dabei stetig rühren, bis die Reiskörner den Fond vollständig aufgesogen haben. In

### Zutaten für 4 Portionen

#### Für das Risotto

1 l Gemüsefond  
2 Esslöffel Olivenöl  
1 Zwiebel  
300 g Arborioreis  
120 ml Weißwein (trocken)  
3 Knoblauchzehen  
40 g Butter  
400 g Pfifferlinge  
80 g Parmesan

#### Für die Pilzpfanne

250 g Pfifferlinge  
250 g braune Champignons  
250 g Rotkappen  
250 g Steinpilze  
2 Schalotten  
1 Knoblauchzehe  
1/2 Bund Petersilie  
1/2 Bund Thymian  
2 Esslöffel Butter  
Salz, Pfeffer

#### Für die Garnelen

440 g geschälte Garnelen  
3 Knoblauchzehen

## Pilzpfanne mit Pfifferling-Risotto und Garnelen

einer Pfanne Pfifferlinge und Knoblauch ca. 5 Minuten mit Olivenöl braten. Beiseitestellen.

- 3 -

Für die Garnelen eine Pfanne mit Öl erhitzen. Garnelen zusammen mit Knoblauch und Chili scharf anbraten. Hitze reduzieren und Zutaten ca. 8 Minuten braten. Zwischendurch die Pfanne schwenken. Mit Salz abschmecken.

- 4 -

Für die Pilzpfanne Butter in einer Pfanne schmelzen und Knoblauch dazugeben. Pilze in kleinen Portionen dazugeben und von allen Seiten kurz anbraten. Thymian und Petersilie zur Pilzpfanne geben und alles vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 5 -

Parmesan reiben und mit Pfifferlingen und Knoblauch zum Risotto geben. Rühren, bis die Konsistenz cremig ist. Risotto zusammen mit Pilzpfanne und Garnelen servieren.