

# PILZ-RAGOUT MIT RISOTTO

raffinierte Herbstküche

**FÜR 4 PERSONEN**

**ZEIT** 60 Minuten

**ZUTATEN:**

## RISOTTO

- 1 Zwiebel (70 g), fein gewürfelt
- 2 EL Olivenöl
- 240 g Risotto Reis
- ¼ TL Brecht Kurkuma
- 300 ml trockener Weißwein
- 600 ml heißes Wasser
- 1 TL Brecht Mühle Meersalz, fein gemahlen
- 1/4 TL Brecht Mühle Pfeffer Weiss, fein gemahlen
- 10 g Butter
- ¼ Bund Blattpetersilie, in feine Streifen geschnitten

## SAUCE

- 40 g Pistazien (gehackt)
- 1 Bund Blattpetersilie (60 g)
- 6 EL Limettensaft
- ½ TL Brecht Mühle Meersalz, fein gemahlen
- 80 ml Olivenöl



## PILZ-RAGOUT

- 800 g gemischte Pilze (z. B. Champignons, Kräuter-Seitlinge, Austernpilze, Pfifferlinge)
- 100 g Knollensellerie (geputzt)
- 140 g Süßkartoffeln (geputzt)
- 380 g Lauch (geputzt)
- 2 EL Kokosfett
- 1 Dose Kokosmilch (400 ml)
- 4 TL Brecht Pilzgewürz
- ¼ TL Brecht Mühle Pfeffer Weiss, fein gemahlen

## AUSSERDEM

- 1 kleine Limette, davon Zesten

# PILZ-RAGOUT MIT RISOTTO

raffinierte Herbstküche

## ZUBEREITUNG

### ZUBEREITUNG RISOTTO

Zwiebelwürfel in Olivenöl bei mittlerer Hitze 3-4 Minuten glasig andünsten. Risotto Reis mit Brecht Kurkuma hinzufügen, weitere 2-3 Minuten dünsten und mit Weißwein ablöschen. Nur so viel Wein hinzugießen, bis der Reis bedeckt ist. Im leicht geöffneten Topf die Flüssigkeit einkochen lassen. Nach und nach immer wieder Flüssigkeit nachgießen, zuerst den Weißwein und dann kochend heißes Wasser, bis das Risotto weich und cremig ist. Dies kann ca. 30-35 Minuten dauern, dabei immer wieder umrühren. Zum Schluss mit Brecht Meersalz, Pfeffer Weiss und Butter abschmecken, warm halten. Kurz vor dem Anrichten Petersilienstreifen unter das Risotto heben.



### ZUBEREITUNG SAUCE

In der Zwischenzeit die Hälfte der Pistazien in einem schmalen hohen Becher mit 80 ml Wasser einweichen. Petersilie waschen, gut trocknen und fein hacken. Limettensaft und Brecht Meersalz zu den Pistazien geben und cremig pürieren. Zuletzt nach und nach Öl dazugeben.

### ZUBEREITUNG PILZ-RAGOUT

Pilze säubern und putzen, größere in mundgerechte Stücke, Gemüse in feine Streifen schneiden. Pilze in einer Pfanne mit 1 ½ EL Kokosfett kräftig anschwitzen, herausnehmen, warm halten. Einen halben EL Kokosfett in die Pfanne geben, darin das Gemüse kurz andünsten. Mit Kokosmilch und 100 ml kochendem Wasser ablöschen. Kurz aufkochen und mit Brecht Pilzgewürz und Pfeffer Weiss aus der Mühle würzen. Von den Pilzen ein paar zur Seite stellen. Die restlichen heißen Pilze vorsichtig unter das Gemüse heben.

Pilz-Ragout mit Risotto und Sauce anrichten. Mit den restlichen Pilzen, Pistazien und Limettenzeste garnieren.