

## Safran-Risotto mit Parmesan und frischen Pilzen



### Zutaten für 4 Portionen:

#### Parmesancreme und Pilze

200 ml	Schlagsahne
1 TL	Speisestärke
30 g	Parmesan
150 g	frische Pilze nach Wahl

#### Risotto

800 ml	Gemüsefond
1 Dose	Safranfäden (0,1 g)
70 ml	Weißwein
2	Schalotten
1	Knoblauchzehe
2 El	Ölivenöl
200 g	Risotto-Reis
50 g	Parmesan
2 Stiele	Petersilie
40 g	Butter gewürfelt
	Meersalz
	frisch gemahlener Pfeffer

### Zubereitung:

Für die Parmesancreme, Sahne in einem Topf unter Rühren auf ca. 100 ml einkochen lassen. Mit der in wenig kaltem Wasser gelösten Stärke binden. Parmesan reiben und zur Sahnesauce geben. Mischung mit dem Pürierstab gut durchmischen und zur Seite stellen. Pilze putzen und die Stiele abtrennen.

Für den Risotto Fond aufkochen. Safran in 4 EL Weißwein einweichen. Schalotten und Knoblauch sehr fein schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin glasig dünsten. Reis zugeben, kurz mitdünsten, restlichen Weißwein zugeben und einkochen lassen. So viel heißen Fond angießen, dass der Reis knapp bedeckt ist. Risotto offen bei mittlerer Hitze

ca. 25 Minuten garen, dabei nach und nach restlichen Fond zugießen und gelegentlich umrühren. Nach 15 Minuten die Safran-Wein-Mischung einrühren. Käse fein reiben. Petersilienblätter von den Stielen abzupfen und fein schneiden.

Fertig gegarten Risotto vom Herd nehmen. Butter und etwa die Hälfte vom Parmesan einrühren. Risotto mit Salz und frisch gemahlener Pfeffer abschmecken und ein paar Minuten Ruhen lassen.

Parmesancreme neben dem Risotto anrichten, Pilze in feinen Scheiben direkt auf den Teller hobeln. Mit Parmesan und mit Pfeffer würzen, mit den fein geschnittenen Petersilienblättern garnieren und sofort servieren.