

WALDESLUST



ZUTATEN

Für 4 Personen:

- 1,2 l Brühe (z.B. mit Herbaria "Querbeet")
- 300 g Risottoreis
- 3 EL Rapsöl
- 2 Frühlingszwiebeln
- 400 g Kohlrabi
- 2 Bund Petersilie
- 100 ml Weißwein
- 400 g Waldpilze oder gezüchtete Pilze
- 2 EL Herbaria "Waldeslust"
- 1 EL (pflanzliche) Butter

Grünes Waldpilzrisotto

900 ml Brühe aufkochen, dann die Platte wieder ausschalten. Risottoreis in 1 EL Öl 2 Min. anbraten. Etwa ein Drittel der Brühe gleich angießen, den Rest nach und nach zugeben, immer wieder umrühren. Während der Reis kocht, Kohlrabi schälen, Frühlingszwiebeln und Petersilie waschen. Alles zusammen klein schneiden (mit den Petersilienstielen), Karotten und Kräuter mit restlicher Brühe und Weißwein etwa 10 Minuten weich kochen, fein pürieren. Petersilie erst kurz vor Schluss dazu, damit die Farbe schöner wird.

In der Zwischenzeit die Pilze putzen, trockene Stielenden abschneiden, die Pilze mit Küchenpapier abreiben. Große Pilze in dicke Scheiben schneiden, kleinere Exemplare ganz lassen oder halbieren. Mit 2 EL Öl in einer großen, heißen Pfanne 3 Minuten braten. Mit einer kräftigen Prise Waldeslust würzen, die Butter mit den Pilzen aufschäumen lassen, umrühren und vom Herd nehmen.

Nach 18 Minuten ist der Reis fertig. Kräuter-Püree einrühren. Noch einmal aufkochen, mit Waldeslust abschmecken. Neben dem Herd zugedeckt noch 2 Minuten ziehen lassen, dann mit den Pilzen servieren.

Tipp: Durch das Kräuterpüree wird das Risotto schön cremig – wer will kann zusätzlich etwas geriebenen Parmesan oder ein paar Flöckchen Butter mit unter den Reis rühren. Dazu passen auch rosa gebratene Rehmedaillons – einfach zusammen mit den Pilzen braten und ebenfalls mit Waldeslust würzen.

Weitere Herbaria Rezepte finden Sie hier: www.herbaria.com/rezepte