

Steinpilzrisotto mit Zucchini



Zutaten/Einkaufliste für 4 Personen

- 1 Stk. Zwiebel
- 2 Stk. Knoblauchzehen
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL Butter
- 1 Tasse Weißwein (große Kaffeetasse)
- 3 Tassen Wasser (große Kaffeetasse)
- 10 g Steinpilz getrocknet
- Salz
- Pfeffer
- 1 Stk. Lorbeerblatt
- 1 Stk. Zucchini
- 1 Tasse Risottoreis (Arborio)
- (Arborio, diese Reissorte hat das größte Korn, und ist ideal für die Zubereitung im Kombidämpfer)
- 1 EL Butter
- 4 EL Parmesan gerieben

Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch gehackt mit Olivenöl und Butter in ein Glaskochgeschirr geben. Im vorgeheizten Dampfgarer mit der Ofenfunktion „Feuchtgaren Nieder“ 200°C, Intervall Dampf 25% Dampfanteil, Zwiebel und Knoblauch ca. 10 Minuten dünsten. Mit Weißwein ablöschen und heißen Wasser aufgießen. Getrocknete Steinpilze, Lorbeerblätter und Salz begeben. 15-20 Minuten den Steinpilzfond erhitzen, so lagen bis dieser im Glaskochgeschirr beginnt zu köcheln. Risottoreis in den siedend- köchelnden Fond geben. Kochzeit: 15-20 Minuten, je nach Angabe des Herstellers bzw. nach persönlichem Wunsch der Bissfestigkeit.

Zucchini oder anders Gemüse in Stücke schneiden und mit dem Risotto mitdünsten. Ist die gewünschte Bissfestigkeit erreicht (einfach probieren), Risotto aus dem Dampfgarer geben. Das Risotto ist in diesem Zustand noch sehr flüssig, zieht aber im heißen Glaskochgeschirr rasch nach. Butter und Parmesan in das Risotto einrühren. Es sollte noch cremig- flüssig serviert werden.

