

Karim Mussi von Altocedro aus Argentinien empfiehlt

Argentinisches Pilz-Risotto

& Altocedro Pinot Noir

Zutaten (für 4 Personen)

2 Knoblauchzehen
1 Stange Sellerie
1 Karotte
¼ Kürbis
Olivenöl
Meersalz
1 Zweig frischer Rosmarin
1 rote Zwiebel
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
50 g Butter
200 g Pilze
250 g Risotto Reis
100 g Parmesan
200 ml trockener Weißwein
Schwarzer Pfeffer
Frische Petersilie



Zubereitung Brühe

Das Geheimnis eines guten Risottos ist die selbst gekochte Brühe! Dafür 2 Knoblauchzehen, 1 Stange Sellerie, 1 Karotte, ¼ Kürbis putzen und in kleine Stücke schneiden. In einem Tiegel 3 EL Olivenöl erhitzen; darin Gemüsestücke mit ¼ TL Meersalz bei mittlerer Hitze dünsten, bis diese Farbe annehmen. 1 l Wasser hinzufügen und bei niedriger Hitze 20 Minuten garen. Danach Rosmarinzwig in die Brühe geben, alles mindestens 30 Minuten ziehen lassen. Brühe durch ein Sieb gießen, Feuchtigkeit aus dem Gemüse in die Brühe pressen (z.B. durch ein Küchentuch oder festes Sieb).

Winzer-Rezepte aus Übersee

Zubereitung Risotto

Zwiebeln und Schalotten in Würfel sowie Pilze in Scheiben schneiden. Knoblauchzehe grob hacken und Parmesan reiben. In einer großen Pfanne 30 g Butter bei mittlerer Temperatur schmelzen. Knoblauch, rote Zwiebeln und Schalotten darin glasig dünsten. Reis, etwas Salz und schwarzen Pfeffer dazu geben und 3 Minuten mitdünsten. Mit 200 ml aromatischem Weißwein ablöschen und unter Rühren die Flüssigkeit verdampfen lassen. Temperatur etwas erhöhen, Pilze und etwas Brühe dazu geben und köcheln lassen. Regelmäßig umrühren. Wenn die Feuchtigkeit verdampft ist, weitere Brühe angießen, so dass der Reis immer knapp mit Feuchtigkeit bedeckt wird. Weiter unter Rühren langsam köcheln. Schritt mehrmals wiederholen, bis der Reis gar ist. Pfanne vom Herd nehmen und restliche Butter sowie geriebenen Parmesankäse unterrühren.

Zum Servieren frisch gehackte Petersilie über dem cremigen Pilz-Risotto verteilen. Guten Appetit!

Eine sehr gute Weinauswahl zu diesem schmelzigen Risotto ist der feinwürzige und elegante Altochedro Pinot Noir von Karim Mussi.