

PÂTISSON MIT EIERSCHWAMMRISOTTO




4 PERSONEN

Kugelausstecher

ZUTATEN

- 4 Pâtissons, klein, gewaschen
- 150 g Eierschwämme, klein, küchenfertig
- 1 Schalotte, geschält, fein gehackt
- Salz
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 3 Stiele Petersilie, gezupft, gewaschen, fein gehackt
- Bratbutter, zum Anbraten

GRUNDREZEPT RISOTTO

-  240 g Risottoreis z. B. Arborio
- 1 kleine Schalotte, geschält, fein gewürfelt
- Olivenöl zum Andünsten
-  1 dl Weisswein, z. B. weisser Merlot
-  8 dl Gemüsebouillon
- 50 g Butter, eisgekühlt, gewürfelt
- 50 g Parmesan, frisch gerieben
- Salz
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

GARNITUR

Maggia-Pfeffer

ZUBEREITUNG

GRUNDREZEPT RISOTTO

Die Schalotten im Olivenöl anziehen. Den Risottoreis hinzugeben, kurz mitdünsten, mit dem Weisswein ablöschen, nach und nach die heisse Bouillon hinzugeben und unter wiederholtem Umrühren nach Kochempfehlung auf der Packung al dente garen. Den Risotto vom Feuer nehmen, mit einem kleinen Schluck Weisswein, der Butter und dem Parmesan verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

EIERSCHWÄMME

Die Schalotte in heisser Bratbutter andünsten, die Eierschwämme kurz anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit der Petersilie bestreuen und unter den Risotto mischen.

PÂTISSON

An den Stielenden der Pâtissons einen Deckel abschneiden. Mit dem Kugelausstecher die Kerne und das Fruchtfleisch entfernen. Einen Rand von ca. 2 cm stehen lassen. Die Pâtissons und die Deckel in Salzwasser blanchieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Kurz auf einer Seite anbraten.

Tipp – Aus dem Fruchtfleisch der Pâtissons lässt sich hervorragend eine Suppe herstellen.

ANRICHTEN

Je einen Pâtisson mit seinem Deckel auf einen Teller setzen und mit Eierschwammrissotto füllen. Mit Maggia-Pfeffer garnieren.

Rezept von Eckehard Brummund

