



Gesamtzeit: 45 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4 Personen

Risotto mit Rehfleisch und Pilzen

Risotto mit Rehfleisch und Pilzen

250 g Leverno Risotto-Reis

1 Zwiebel

2 Zehe(n) Knoblauch

200 ml trockener Weißwein

700 ml Daily Meal Wild-Fond

200 g gemischte Pilze (z.B. Steinpilze, Pfefferlinge)

400 g Rehrückenfilet

3 Esslöffel Butter

50 g geriebener Parmesan

Salz & Pfeffer

frische Petersilie

Risotto mit Rehfleisch und Pilzen

1.

In einem Topf etwas Butter erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Den Knoblauch hinzufügen und kurz mitdünsten. Dann den Risottoreis hinzufügen und unter Rühren anbraten, bis er leicht glasig ist. Mit dem

Weißwein ablöschen und einkochen lassen.

Nach und nach den Wildfond hinzufügen, jeweils eine Kelle voll, und unter ständigem Rühren einkochen lassen, bevor die nächste Kelle hinzugefügt wird. Dies dauert etwa 18-20 min., bis der Reis cremig ist und die Flüssigkeit absorbiert hat.

In der Zwischenzeit die Pilze mit etwas Butter in einer separaten Pfanne anbraten, bis sie goldbraun sind. Aus der Pfanne nehmen.

Dann die Rehrückenfilets mit Salz und Pfeffer würzen. In der Pfanne 1 EL Butter erhitzen und die Rehrückenfilets auf mittlerer bis hoher Hitze anbraten. Je nach Dicke der Filets etwa 2-3 Minuten pro Seite braten, um sie auf den gewünschten Garzustand (z.B. medium-rare) zu bringen. Die genaue Zeit kann variieren. (Die gebratenen Rehrückenfilets aus der Pfanne nehmen, ggf. in Alufolie wickeln und ruhen lassen, bis das Risotto fertig ist.)

Die gebratenen Pilze und den geriebenen Parmesan unter das Risotto mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Filets in Streifen schneiden.

Vor dem Servieren das Risotto mit den Rehstreifen anrichten und mit frisch gehackter Petersilie garnieren.