Risotto mit Lauch und Champignons

Zutaten:

1 Lauchstange
1 Möhre
1 Schalotte
1 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer
1 Liter Wasser
1 Knoblauchzehe
½ Bund Petersilie
2 EL Olivenöl
300 g Risottoreis (Arborio)
150 ml Weißwein
100 g Mascarpone
50 g Parmesan
400 g braune Champignons
2 EL Olivenöl

Zubereitung:

Den Lauch waschen, putzen und dann etwa 10 cm des grünen Teils abschneiden. Den Rest erst einmal zur Seite legen. Die Möhre und Schalotte schälen und klein schneiden. Den grünen Lauch ebenfalls klein schneiden, mit der Möhre und der Schalotte in einen Topf mit zwei EL Olivenöl anbraten. Dann mit einem Liter Wasser ablöschen. Salz und Pfeffer dazu geben und das Ganze ca. 15 Minuten kochen.

Die Brühe durch ein Sieb in einen Messbecher o.ä. abgießen, sodass die Gemüsewürfel hängen bleiben. Die „geklärte“ Brühe dann wieder in den Topf geben. Den Rest der Lauchstange in feine Ringe schneiden. Den Knoblauch und die Petersilie jeweils fein hacken. Die Brühe wieder zum Kochen bringen.

Zwei EL Olivenöl in einen Topf erhitzen und den Lauch mit dem Knoblauch anbraten. Den Reis dazugeben und kurz mit anschwitzen. Dann alles mit Weißwein ablöschen und 5 Minuten köcheln lassen. Jetzt ständig den Reis umrühren und immer eine Kelle von der Brühe dazugeben wenn die Flüssigkeit vom Reis aufgenommen wurde. So weiter verfahren, bis der Reis weich ist bzw. die gewünschte Bissfestigkeit hat.

In der Zwischenzeit die Pilze putzen und nach Belieben klein schneiden. Eine Pfanne mit zwei EL Olivenöl erhitzen und die Pilze anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.
Den Parmesan reiben und unter das Risotto geben. Ebenfalls die Mascarpone und Petersilie unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eine Portion Risotto in die Mitte des Tellers geben und ein paar Pilze drüber geben. Nach Belieben noch Parmesan darüber hobeln.

Tipp:

Als Beilage zu dem Risotto kann – sofern gewünscht – wahlweise Fisch (Lachs oder Forelle) oder Fleisch (Hähnchenbrust) gereicht werden.

Für Veganer: Sie sollten darauf achten, dass der verwendete Weißwein vegan ist. Das heißt nicht mit Gelatine o.ä. geklärt wurde. Die Mascarpone kann beispielsweise durch Soja-Cuisine ausgetauscht werden. Anstelle des Parmesans können auch 2 EL Hefeflocken unter das Risotto gerührt werden. Sollten Sie diese nicht bekommen, schmecken Sie das Risotto einfach mit etwas mehr Salz ab oder würzen Sie nach individuellem Wunsch.