

Gartenkräuterrisotto mit Rehleber

für 4 Personen

- 1 Schalotte
- 70 g Butter
- 200 g Risottoreis
- 1/8 l Weißwein
- 400 ml Wildbrühe (WuH 12/09)
- Salz
- weißer Pfeffer
aus der Mühle
- 60 g frisch geriebener Parmesan
- 60 g Butter
- 100 g frische Gartenkräuter
(z. B. Estragon,
Blattpetersilie, Basilikum)
- 1–2 EL Bärlauchpesto
(nach Geschmack)

Die Schalotte schälen, fein würfeln und in 1 EL heißer Butter andünsten.

Den Reis dazugeben und so lange dünsten, bis alle Körner von der Butter überzogen sind und glänzen. Mit Weißwein ablöschen und mit Brühe auffüllen.

Den Reis leise köcheln lassen, dabei immer wieder soviel Brühe zugießen, dass die Oberfläche gerade eben bedeckt ist. Regelmäßig umrühren, damit nichts am Topfboden ansetzt. Mit Salz und Pfeffer würzen.

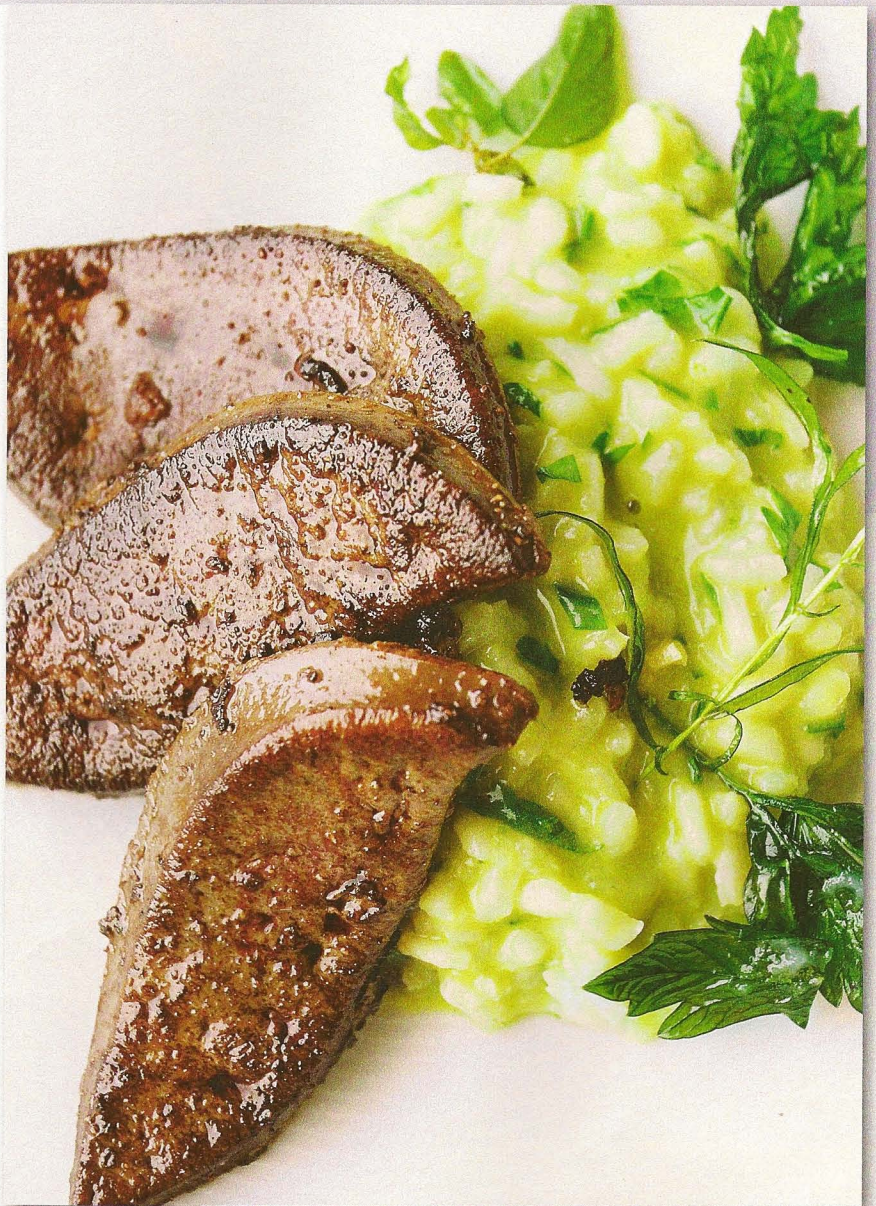
Die Reiskörner sollten weich sein, im Innern aber noch einen kleinen, festen Kern haben.

Parmesan, die restliche Butter und die gehackten Kräuter unterrühren, falls nötig, auch noch einen Schuss Brühe. Nach Belieben das Pesto zugeben.

- 1 Rehleber
- weißer Pfeffer
aus der Mühle
- 1 EL Butter
- Salz

Rehleber in ½ Zentimeter dicke Scheiben schneiden, abwaschen, auf Küchenkrepp abtrocknen, pfeffern.

In einer Pfanne mit schäumender Butter von beiden Seiten kurz anbraten und erst zum Schluss salzen.



Wild - Die große Wildkochschule

Das Kochbuch zu den WuH-Rezepten von Karl-Josef Fuchs. Regionales und Saisonales kreativ kombiniert. 200 Seiten, 39,90 €. Bestell-Nr. 100 10451

Erhältlich beim Paul Parey Zeitschriftenverlag, kostenlose Bestell-Hotline: 0 800/7 28 57 27 (Inland) Mo.-Fr. 8 bis 18 Uhr. Aus dem Ausland: 00 49/26 04/9 78-777.

E-Mail: kundenservice.shop@paulparey.de

