

Bratwurst auf Pfifferlingsrisotto mit Petersilienpesto und Crema di Balsamico

Rezept für 4 Personen:

Zutaten Risotto

2 Schalotten
 1 Knoblauchzehe
 160 g Arborio Risotto
 350 g Pfifferlinge
 600 ml Brühe
 150 ml Weißwein
 50 g Butter
 70 g frisch geriebenen Parmesankäse
 Thymianzweig, Rosmarinzweig,
 Salz und Pfeffer

80 ml Crema di Balsamico

Zutaten Risotto

1 Bund glatte Petersilie
 1 Knoblauchzehe
 20 g frisch geriebenen Parmesan
 10 g Pinienkerne
 1 Sardellenfilet
 60-80ml Olivenöl
 Salz, Pfeffer

Zubereitung Petersilienpesto

Pinienkerne anrösten, Knoblauch schälen und klein schneiden. Petersilie waschen, trocknen und von Stielen entfernen. Die Petersilie in ein hohes Gefäß geben, abgekühlte Pinienkerne, Knoblauch, Sardellenfilet und Parmesan dazugeben und mit dem Mixstab pürieren, währenddessen das Olivenöl zulaufen lassen! Letztlich mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zubereitung Risotto

Die Pfifferlinge putzen und waschen, Schalotten in feine Würfel schneiden und Knoblauchzehe schälen und andrücken. Olivenöl in einen Topf erwärmen, Schalotten und Knoblauch anschwitzen, Risotto, Thymian und Rosmarin hinzugeben und ebenfalls anschwitzen. Das ganze mit Weißwein ablöschen, einkochen lassen (2-3 mal wiederholen). Anschließend mit der Rinderbrühe auffüllen und das Risotto unter ständigem Umrühren bei niedriger Temperatur köcheln lassen. Das Risotto ca. 15-20 Minuten garen.

In dieser Zeit werden die geputzten, gewaschenen und wieder abgetrockneten Pfifferlinge in der Pfanne mit Olivenöl angebraten, salzen und pfeffern.

Zudem sollte man nun auch „Die 11te Generation - Bratwurst“ auf den Grill (ersatzweise in die Pfanne) legen.

Kurz bevor das Risotto fertig ist, hebt man die Pfifferlinge vorsichtig darunter und gibt die Butter und den frischen Parmesankäse dazu. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Jetzt das Risotto auf dem Teller anrichten, „Die 11te Generation - Bratwurst“ auf das Risotto legen. Anschließend mit der Petersilienpesto und der Crema di Balsamico ausgarnieren.