



Trüffelrisotto mit herzhafter Rindswurst

überbacken in Portobello-Pilzen, dazu Rucola



ca. 40min



3-4 Personen

Erwecke den Gourmetkoch in dir und überrasche dich und deine Fans mit einem besonders raffinierten Rezept! Die Portobello-Pilze füllst du ganz elegant mit einem Risotto, dessen exquisites Aroma durch feine Stückchen gebratener Rindswurst und Trüffelöl abgerundet wird. Was könnte diese Komposition noch toppen? Richtig, du überbackst die Pilze im Ofen mit flockigen Panko-Krumen und schmelzendem Käse. Mmmmmh!

- 4 Portobello-Pilze
- 4 Rindswürste
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Päckchen
Gemüsebrühgewürz
- 400g Risottoreis
- 2 Bund Radieschen
- 2 Stücke italienischer Hartkäse ⁷
- 1 Päckchen Trüffelöl
- 10g Basilikum
- 25g Panko-Paniermehl ¹
- 100g Rucola

- 2TL Senf ¹⁰
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 839kcal, Fett 37.6g,
Kohlenhydrate 92.5g, Eiweiß 33.2g



Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die Pilzstiele entfernen, dann die **Pilze** mit den Lamellen nach oben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit 2EL Olivenöl sowie 2EL hellem Essig beträufeln, mit 1 Prise Salz würzen und 15–20Min. im Ofen backen, bis sie gar sind, aber nicht an Form verlieren. Die **Würste** von der Haut befreien und in kleine Stücke schneiden.



Die **Wurst** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 4-6Min. anbraten. Inzwischen den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Das **Brühgewürz** in 1,5L heißem Wasser auflösen.



Die Hitze reduzieren, den **Reis** und den **Knoblauch** dazugeben und 1-2Min. anrösten, dann nach und nach mit der **Brühe** ablöschen und stetig rühren, damit der **Reis** nicht ansetzt. Diesen Vorgang 18-20Min. lang wiederholen, bis die **Brühe** aufgebraucht und der **Reis** bissfest ist. Evtl. etwas mehr Wasser zugeben.



Die **Radieschen** in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Den **Käse** fein reiben. Die **1/2 des Käses** mit dem **Trüffelöl** vermengen. Die **Basilikumblätter** abzupfen und fein schneiden. Das fertige **Risotto** vom Herd nehmen, den **Käse-Trüffelöl-Mix** und das **Basilikum** untermengen und das **Risotto** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Den **restlichen Käse** mit dem **Panko-Paniermehl** vermengen. Die **Pilze** aus dem Ofen nehmen und jeweils mit etwas **Trüffelrisotto** füllen. Mit dem **Käse-Panko-Mix** bestreuen und erneut ca. 5Min. im Ofen backen, bis der **Käse-Panko-Mix** goldbraun ist.



2EL Olivenöl, 2EL Essig sowie 2TL Senf zu einem **Dressing** verrühren und mit dem **Rucola** und den **Radishes** vermengen. Die **Pilze**, das **restliche Risotto** und den **Salat** auf Teller verteilen und servieren.