Steinpilzrisotto mit Rindfleisch

Steinpilzrisotto mit Rind, Radicchio und Balsamico-Essig

Leicht | 2 Portionen | 35 min.



Risotto ist neben Pasta und Pizza definitiv ein Klassiker der italienischen Küche! Und wie bei allen italienischen gerichten, gilt auch bei Risotto: Der Vielfalt sind keine Grenzen gesetzt. Dieses Risotto ist wie ein herbstlicher Tag in der Toskana: Die würzigen Pilze und der aromatische Balsamico-Essig geben ihm eine ganz besondere Note. Dazu passen die Rinderhüfte und der kräftige Geschmack des herben Radicchios. Ein Gericht, das mit seiner erdigen Aromenvielfalt verzaubert.

Zutaten

100-120 g Risottoreis

½ Zwiebeln

200 ml Weißwein

500 ml Gemüsefond

200 g Steinpilze

100 g Champignons

Salz und Pfeffer

40 g Parmesan

2 EL Butter

¼ Radicchio

50 ml Aceto Balsamico di Modena

1 EL Zucker

120 g Rinderhüfte

Olivenöl extra vergine

Sonnenblumenöl

Schritt 1: Die Vorbereitung

Schäle die Zwiebel und schneide sie in sehr feine Würfel. Säubere die Pilze mit einem Küchenmesser und würfle sie. Zupfe dann den Radicchio in einzelne Blätter, wasche diese und tupfe sie trocken. Dann kannst du die Radicchioblätter in sehr feine Streifen schneiden. Schneide anschließend die Rinderhüfte in fingerdicke Streifen und reibe den Parmesankäse mit einer Küchenreibe.

Schritt 2: Das Risotto

Für das Risotto erhitzt du etwas Olivenöl in einem Topf. Ist das Öl heiß, gibst du den Risottoreis dazu und lässt ihn einige Minuten anschwitzen. Gib die Zwiebelwürfel und die Pilze hinzu und lass beides bei mittlerer Hitze glasig werden. Wenn der Reis beginnt, leise zu knistern, löschst du ihn mit Weißwein ab und reduzierst die Flüssigkeit für einige Minuten. Wiederhole das Ablöschen mit Weißwein einige Male. Gieße dann nach und nach unter Rühren den Gemüsefond ein. Wenn er etwas einreduziert ist, gießt du immer ein wenig Gemüsefond nach – so lange, bis der Reis gar ist. Schmecke das Risotto mit etwas Balsamico-Essig ab und würze das Steinpilzrisotto nach Geschmack mit Meersalz und frisch gemahlenen schwarzen Pfeffer. Zum Schluss gibst du einige kalte Butterflöckchen und den Parmesan dazu und rührst beides vorsichtig unter.

Schritt 3: Die Rinderhüftstreifen

Gib jetzt einen halben Liter Sonnenblumenöl in einen kleinen Topf und erhitze es. Währenddessen das Fleisch salzen. Wenn das Öl heiß ist, gibst du die Rinderhüftstreifen hinzu und frittierst sie für etwa eine Minute. Das Fleisch soll knusprig sein, aber nicht zu dunkel werden. Nimm das Fleisch mit einem Schaumlöffel aus dem siedenden Fett und gib es zum Abtropfen auf ein Stück Küchenkrepp.

Schritt 4: Das Finale

Lege einige Radicchio-Streifen zum Garnieren zur Seite. Die übrigen Radicchio-Streifen kurz vor dem Servieren zum Risotto geben und alles gut miteinander vermengen. Dann kannst du auch schon anrichten. Gib das das Steinpilzrisotto auf einen Teller und verteile darauf das Rindfleisch. Mit Raddicchio-Streifen garnieren. Molto delicato!

Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte