







# Steinpilzrisotto mit Rindfleisch

## Steinpilzrisotto mit Rind, Radicchio und Balsamico-Essig

  Leicht  2 Portionen  35 min.

### Zutaten

- 100-120 g Risottoreis
- ½ Zwiebeln
- 200 ml Weißwein
- 500 ml Gemüsfond
- 200 g Steinpilze
- 100 g Champignons
- Salz und Pfeffer
- 40 g Parmesan
- 2 EL Butter
- ¼ Radicchio
- 50 ml ORO d' Italia Aceto Balsamico di Modena
- 1 EL Zucker
- 120 g Rinderhüfte
- Olivenöl extra vergine
- Sonnenblumenöl



### Schritt 1: Die Vorbereitung

Zutaten: Zwiebel, Pilze, Radicchio, Rinderhüfte, Parmesan

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

Zutaten: Olivenöl, Risotto-Reis, Zwiebeln, Pilze, Weißwein, Gemüsfond, Balsamico-Essig, Salz, Pfeffer, Butterflöckchen, Parmesan

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 Gemüsfond ein. Wenn er etwas einreduziert ist, gießt du immer ein wenig Gemüsfond 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 gemahlene schwarzen Pfeffer. Zum Schluss gibst du einige kalte Butterflockchen und den Parmesan dazu und rührst beides vorsichtig unter.



#### FRISCHE STEINPILZE

Verwende für dieses Rezept unbedingt frische Steinpilze, denn sie entwickeln gebraten ihr wunderbares Aroma. Steinpilze heißen auf Italienisch übrigens porcino – und für das Sammeln der Pilze braucht man in Italien eine Erlaubnis, die sogenannte Licenza di raccolta dei funghi. Bei uns bekommst du Steinpilze etwa zwischen Juli und Oktober frisch auf dem Wochenmarkt.

### Schritt 3: Die Rinderhüftstreifen

Zutaten: Rinderhüftsteak, Sonnenblumenöl, Salz

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

Zutaten: Steinpilzrisotto, Radicchioblätter, Rinderhüftstreifen

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 Steinpilzrisotto auf einen Teller und verteile darauf das Rindfleisch. Mit Raddicchio-Streifen garnieren. Molto delicato!

#### Verwendete Produkte:



Aceto Balsamico di  
Modena I.G.P