

STEINPILZ RISOTTO MIT ÈCACIOEPEPE KÄSE-PFEFFER-SAUCE



Chef: Leonardo Pellacani

Menù-Zutaten

- 30 g Ècacioepepe (Cacio-Käse-Pfeffersauce) - S4QX
- 30 g Guanciale cotto affumicato (Geräucherter durchwachsener Speck, gegart) - 2T9
- 70 g Porcini a fette trifolati in asettico (In Scheiben geschnittene und gedünstete, aseptisch abgefüllte Steinpilze) - GQ1
- 80 g Riso Carnaroli (Reis der Sorte Carnaroli) - RK1
- q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC

Zutaten

- 10 g Schalotte
- 20 g Weißwein
- Brühe
- Butter
- Parmigiano Reggiano
- Petersilie
- Rosa Pfeffer

Zubereitung

- In einer Pfanne etwas Öl und einige gehackte Schalotten anbraten.
- Den Reis hinzufügen und rösten
- Wenn der Reis geröstet und heiß ist, einen Schuss Weißwein hinzufügen verdampfen lassen.
- Zu Beginn des Kochvorgangs mit kochender Brühe aufgießen.
- 5 Minuten vor Ende der Garzeit die Steinpilze hinzufügen
- Sobald das Kochen beendet ist, geht es ans Cremen
- Die Butter hinzufügen, den geriebenen Parmigiano Reggiano und etwas gehackte Petersilie.
- In die Mitte den Teigausstecher legen den Reis hinzufügen
- den Teigausstecher entfernen
- die knusprige Schweinswange hinzufügen
- und zuletzt Ècacioepepe Mit rosa Pfeffer abschließen.