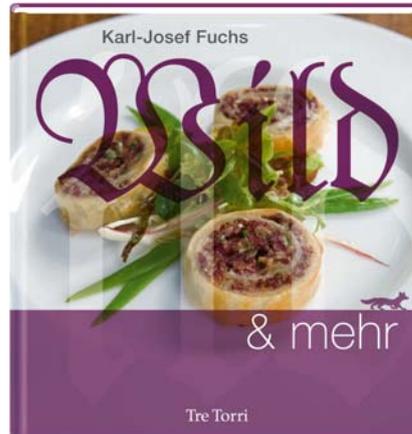


Das Rezept der Woche wird Ihnen präsentiert vom  
DEHOGA

Shop. DEHOGA

Shop



→ [ZUM TITEL...](#)

### Steinpilz-Risotto mit Wildentenleber

1 Schalotte  
6 EL Butter  
200 g Risottoreis  
100 ml Weißwein  
400 ml heiße Wildbrühe (siehe Seite 202)  
60 g frisch geriebener Parmesan  
200 g Steinpilze  
Salz, Pfeffer  
600 g frische Wildentenleber

Die Schalotte schälen, fein würfeln und in 1 EL heißer Butter andünsten. Den Reis zugeben und so lange mitdünsten, bis alle Körner von Butter überzogen glänzen. Anschließend mit dem Weißwein ablöschen. Den Reis leise köcheln lassen, dabei immer wieder so viel heiße Brühe zufügen, dass die Oberfläche knapp bedeckt ist. Häufig umrühren, damit die Masse nicht am Topfboden ansetzt. Die Reiskörner sollten weich sein, aber im Inneren noch einen kleinen festen Kern haben. Parmesan und 2 EL Butter unterrühren und falls nötig noch etwas Brühe zugeben. Steinpilze putzen, klein schneiden und in 1 EL Butter anschwitzen. Unter den Risotto heben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die restliche Butter aufschäumen, die Leber kurz darin schwenken, aber nicht durchbraten. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen.

*Den Risotto auf Tellern verteilen und die Leber darauf anrichten.*

*Tipp: Variieren Sie den Geschmack des Gerichtes, indem Sie den Pfeffer durch andere Pfeffersorten ersetzen, z. B. durch Kubeben-Pfeffer.*