

Hier und heute



Pfifferling-Risotto mit geblämmtem Ziegenkäse und glasierten Bohnen

Olaf Baumeister startet mit diesem raffinierten, unkomplizierten Risotto in die Pfifferling-Saison. Dazu serviert er saisonale grüne Bohnen und karamellisierten Ziegenkäse. Mit diesem tollen Rezept macht unser Koch uns fleischlos glücklich.

Das Rezept

(von Olaf Baumeister für vier kleine Portionen)

Zutaten für das Risotto

- 600 ml Gemüsebrühe, warm
- 200 g frische Pfifferlinge, fertig geputzt
- 200 g Risottoreis
- 200 ml Weißwein
- 2 Schalotten
- 40 g geriebener Parmesan
- 40 g Ziegenfrischkäse
- 3 EL Butter
- 1 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die Schalotten schälen und fein würfeln.

Die Knoblauchzehe ebenfalls würfeln, mit etwas Salz zu einem Mus zerquetschen und zusammen mit dem Olivenöl und den Schalottenwürfeln kräftig anschwitzen.

Den Reis dazu geben, kurz mitschwitzen und mit dem Weißwein ablöschen. Den Wein unter ständigem Rühren vollständig verkochen lassen und alles mit etwas Brühe auffüllen.

Jetzt die geputzten Pfifferlinge dazu geben.

Den Reis mit den Pilzen ständig leicht rühren und immer wieder mit Brühe auffüllen, bis er nur noch leichten Biss hat und die Brühe fast vollständig verkocht ist.

Dann die Butter, den Ziegenkäse und den Parmesankäse dazu geben. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und am besten sofort servieren.

Zutaten für die glasierten Bohnen

- 200 g Buschbohnen
- 200 g breite Bohnen
- 1 Schalotte
- 1 EL Butter
- Salz und frisch geriebene Muskatnuss
- 1 Msp. fein gehacktes Bohnenkraut

Zubereitung

Die Buschbohnen und die breiten Bohnen ggf. von leichten Fäden befreien, Stielansätze entfernen und Bohnen in kochendem Salzwasser bissfest garen.

In der Zwischenzeit die Schalotte schälen, in sehr feine Streifen schneiden und mit der Butter in einem Topf glasig anschwitzen. Die Bohnen aus dem Wasser nehmen, zu den Schalotten geben und mit Salz, Muskatnuss und Bohnenkraut abschmecken.

Hier und heute

A decorative banner at the top of the page features the text 'Hier und heute' in white on a dark red background. To the right of the text, there is a photograph of several bright red poppies in bloom against a light background.

Zutaten für den Ziegenkäse

- 200 g Ziegenfetakäse alternativ Fetakäse
- 1 EL brauner Rohrzucker

Zubereitung

Den Käse in vier Stücke schneiden und mit dem Zucker bestreuen. Mit dem Küchenbunsenbrenner/Crème-brûlée-Brenner ein paar Sekunden goldbraun abflämmen.