

Pfifferlings-Rucola-Risotto

mit sautiertem Kalmar



100g Risottoreis
4 Stk. Kalmar
500g Pfifferlinge
1 Bd. Rucola
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
Blattpetersilie

50g Bauchspeck
200ml Geflügelfond
100ml Weißwein
50g Butter
50g Parmesan
Olivenöl
Salz und Pfeffer

Schalotten und Knoblauch fein würfeln und in Olivenöl glasig anschwitzen. Risotto-Reis zugeben, mit Weißwein und Geflügelfond ablöschen und bei kleiner Hitze langsam ziehen lassen.

Pfifferlinge in heißem Öl scharf anbraten und die restlichen Zutaten, Blattpetersilie, Knoblauch, Bauchspeck zugeben und mit Salz, Pfeffer abschmecken.

Pfifferlinge unter das Risotto heben und solange ziehen lassen bis die Flüssigkeit verkocht ist. Butter, Parmesan und Rucola zugeben und nach Bedarf abschmecken.

Kalmare in feine Ringe schneiden, scharf anbraten und auf dem Risotto anrichten.

Wir wünschen gutes Gelingen und guten Appetit!

Kastenmeiers
FISCHRESTAURANT & CATERINGSERVICE

Tzschirnerplatz 3-5 · 01067 Dresden
0351/48 48 48 01 · www.kastenmeiers.de



Kostermehl