



Restaurant

Natur erleben & genießen

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig

info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com

Weinbergschnittlauchrisotto mit Schwarzwurzel und Steinpilze

Für 4 Personen

200 g	Schwarzwurzel	Die Schwarzwurzel mit Einweghandschuhen abspülen und schälen. In Essigwasser einlegen. Die Schwarzwurzel in 5cm lange Stücke schneiden. Die Stücke der Länge nach halbieren.
100 ml	Weißwein	Mit Butter und etwas Weißwein andünsten. Mit Salz und Zucker würzen.
50 g	Butter	Die Abschnittstücke klein würfeln und zum Risotto mit den Zwiebeln zufügen.
	Meersalz	
	Zucker	
400 g	Steinpilze, klein und halbiert	Die Steinpilze in etwas Olivenöl anbraten und würzen.
	Meersalz, Pfeffer	
	Risotto:	
50 ml	Olivenöl	Für das Risotto das Olivenöl in einem Topf erhitzen.
200 g	Risottoreis	Den Reis unter ständigem Rühren anrösten, bis er zu knistern beginnt. Die gehackte Zwiebel sowie die Abschnittwürfel der Schwarzwurzel mit andünsten. Mit dem Weißwein ablöschen. Den Kräuter-Fond dazugeben. Etwa 10-12 Minuten kochen, ab und zu umrühren. Das Risotto soll al dente sein.
50 g	Zwiebel, in Würfel geschnitten	
50 ml	Weißwein	
500 ml	Kräuterfond	
50 g	Mascarpone	Kurz vor dem Servieren Mascarpone, Parmesan, die geschlagene Sahne und den geschnittenen Weinbergschnittlauch unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
50	Parmesan, frisch gerieben	
100 g	Sahne, steif geschlagen	
20 g	Weinbergschnittlauch(etwas zum Garnieren beiseite legen)	
	Meersalz, Pfeffer aus der Mühle	
4	Dressierringe Ø 7cm, 4cm hoch	
10 g	Butter	
	Kräuterschaum:	
50 ml	Kräuterfond	Zum Anrichten einen gebutterten Dressiering in die Tellermitte stellen. Einen Sockel mit einem Esslöffel Risotto bilden. Die Schwarzwurzel-Stifte mit der Schnittfläche zum Ring rundherum aufstellen. Mit Risotto auffüllen.
25 g	Butter	Übrige Schwarzwurzelstifte mit Schnittlauch-Halmen um den Ring legen
25 g	Sahne	
	Meersalz	Kräuterfond mit Butter und Sahne mit einem Pürierstab schaumig aufschlagen. Einige Punkte von diesem Schaum auf dem Teller verteilen.