

Bratwurst auf Pfifferlingrisotto mit Petersilienpesto und Crema di Balsamico

Rezept für 4 Personen

Zutaten Risotto

2	Schalotten
1	Knoblauchzehe
160 g	Aborio Risotto
350 g	Pfifferlinge
600 ml	Brühe
150 ml	Weißwein
50 g	Butter
70 g	frisch geriebenen Parmesankäse Thymianzweig, Rosmarinzweig, Salz und Pfeffer

80 ml	Crema di Balsamico
4 St.	„Die 11te Generation“ Bratwurst

Zutaten Petersilienpesto

1 Bd.	Glatte Petersilie
1	Knoblauchzehe (klein)
20 g	frisch geriebenen Parmesan
20 g	Pinienkerne
2 St.	Sardellenfilet
60-80ml	Olivenöl
	Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG PETERSILIENPESTO

Pinienkerne anrösten, Knoblauch schälen und klein schneiden. Petersilie waschen, trocknen und von Stielen entfernen. Die Petersilie in ein hohes Gefäß geben, abgekühlte Pinienkerne, Knoblauch, Sardellenfilets und Parmesan dazugeben und mit dem Mixstab pürieren, währenddessen das Olivenöl zulaufen lassen! Letztlich mit Salz und Pfeffer abschmecken.

ZUBEREITUNG RISOTTO

Die Pfifferlinge putzen und waschen, Schalotten in feine Würfel schneiden und Knoblauchzehe schälen und andrücken. Olivenöl in einen Topf erwärmen, Schalotten und Knoblauch anschwitzen, Risotto, Thymian- und Rosmarinzweig hinzugeben und ebenfalls anschwitzen. Das Ganze mit Weißwein ablöschen, einkochen lassen (2-3-mal wiederholen). Anschließend mit der Rinderbrühe auffüllen und das Risotto unter ständigem rühren bei niedriger Temperatur ca. 15-20 Minuten köcheln lassen.

In dieser Zeit werden die geputzten, gewaschenen und wieder abgetrockneten Pfifferlinge in der Pfanne mit Olivenöl angebraten, salzen und pfeffern.

Zudem sollte man nun auch „die 11te Generation“ Bratwurst auf den Grillrost (ersatzweise in die Pfanne) legen.

Kurz bevor das Risotto fertig ist, die angebratenen Pfifferlinge dazu geben und die Butter und den frischen Parmesankäse unterrühren. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Jetzt das Risotto auf Tellern anrichten, „Die 11te Generation“ Bratwurst auf das Risotto legen. Anschließend mit dem Petersilienpesto und der Crema di Balsamico ausgarnieren.