

Wachteln auf Steinpilzrisotto

Zutaten:

- 4 Wachteln à ca. 200 g
- 4 Scheiben geräucherter Frühstücksspeck
- Je 2 Zweige Thymian und Rosmarin
- 50 g Butter
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Für das Risotto:
 - 120 g Risottoreis (ca. 1/2 – 1 Tasse)
 - 1 kl Zwiebel oder 2 Schalotten
 - Butter oder Butterschmalz
 - 100 ml Weißwein trocken
 - ca. 1/2 l Gemüsebrühe oder Hühnerbrühe (vorzugsweise selbstgemacht)
 - Parmesankäse gerieben
 - Salz
 - weißer Pfeffer
- Für die Steinpilz-Einlage:
 - 200 g frische Steinpilze (ersatzweise gefrorene Pilze)
 - 1 Knoblauchzehe
 - 1 EL Olivenöl
 - Salz
 - weißer Pfeffer

Zubereitung:

1.

Wachteln waschen und abtrocknen. Die Butter zerlassen und mit der Hälfte davon die Wachteln innen austreichen. Mit Salz und Pfeffer würzen und je 1/2 Zweig Thymian und Rosmarin in die Bauhöhle legen. Die Wachteln mit je einer Speckscheibe umwickeln.

2.

Die Wachteln in einen Bräter legen, mit restlicher Butter bestreichen, salzen, pfeffern und im vorgeheizten Backofen (200°) in ca. 35 Min. goldbraun braten, zwischendurch mit Bratfett bestreichen.

3.

Zwiebel oder Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Die Butter / Butterschmalz in einem Topf heiß werden lassen und die Zwiebel glasig braten. Den Risottoreis zugeben und kurz mit anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen, dann etwas Brühe zugeben. Sobald die Brühe verdampft ist, weitere hinzufügen. Regelmäßig umrühren, damit der Risotto nicht anhängt. Sobald die zuvor zugefügte Brühe durch den Reis aufgenommen wurde, weitere Brühe angießen. So lange umrühren und Brühe zufügen bis der Reis gar ist.

4.

Den Steinpilz putzen und würfeln. Die Knoblauchzehe schälen und fein würfeln. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Darin die Pilze 3 bis 5 Minuten mit mehrmaligem Wenden braten, bis sie beginnen Farbe anzunehmen. Den Knoblauch zugeben und fertig braten bis die Pilze schön goldbraun sind. Salzen, pfeffern und mit Petersilie bestreuen.

5.

Wenn der Risotto gar ist, den Parmesankäse unterheben. Einen Teil der gebratenen Steinpilze unter das Risotto mischen. Die schönsten Stücke in der Pfanne warmhalten. Final mit Salz und Pfeffer abschmecken.

6.

Auf einen Teller das Risotto geben. Die restlichen gebratenen Steinpilze darauflegen und mit etwas gehackter Petersilie bestreuen. Dazu die Wachteln servieren.