

Schwammerlrisotto mit Entenbrust

Zutaten

240 g	Risottoreis
100 g	Steinpilze
100 g	Eierschwammerl
100 g	Champignons
80 g	Zwiebel fein geschnitten
4 EL	Olivenöl
1/8 L	Weißwein
0,6 L	helles Gemüse- oder Geflügelfond
80 g	Parmesan
50 g	kalte Butter
1 El	gehackte Petersilie
350 g	Entenbrust

Weiteres:
Salz
Pfeffer



Arbeitsbeschreibung

1. Entenbrust von Sehnen befreien, die Haut einschneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Die Entenbrust in der Pfanne auf beiden Seiten anbraten und auf der Hautseite ca. 10 Minuten im Backrohr bei 180°C fertigbraten. Herausnehmen und rasten lassen.
3. Pilze in 1 cm Stücke schneiden. Zwiebel in Olivenöl ohne Farbe langsam anschwitzen, Pilze dazugeben und kurz mitrösten.
4. Mit Weißwein ablöschen, und bei kleiner Hitze verkochen lassen.
5. Fond nach und nach dazugeben, der Reis sollte immer mit Fond bedeckt sein, bis der Reis bissfest ist.
6. Vor dem Servieren den geriebenen Parmesan und die kalte Butter einrühren. Eventuell gehackte Petersilie dazugeben und sofort mit der in Tranchen geschnittenen Entenbrust servieren.