



Lukas Werthschulte

Pilzrisotto mit Knoblauch-Ingwer-Hähnchen im Parmesan-Korb

Zutaten für zwei Personen

Für die Hühnerbrust:

2 Hühnerbrustfilets, à 100 g
 1 kleine rote Chilischote
 1 Knoblauchzehe
 ½ Ingwerknolle
 1 EL Olivenöl
 1 TL Paprikapulver
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Knoblauch abziehen und klein hacken. Chilischote längs aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien und die Hälfte in kleine Streifen schneiden. Hühnerbrust waschen, trocken tupfen und in Stücke schneiden. Ingwer schälen und 2 kleine Scheiben zusammen mit den Chili-Streifen, einer Prise Salz, Paprikapulver und dem gehackten Knoblauch in dem Mörser zu einer Gewürzpaste verarbeiten und evtl. pürieren. Die Paste mit Öl vermengen und das Huhn damit marinieren. Zehn Minuten vorm Servieren scharf anbraten.

Für das Risotto:

200 g Arborio Reis
 100 g braune Pilze
 100 g Champignons
 1 Zwiebel
 30 g Butter
 40 g Parmesan
 75 ml Weißwein
 1 L Gemüfefond
 2 Zweige Thymian
 1 TL Paprikapulver
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und fein hacken. Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Parmesan reiben. Das Olivenöl in einem großen Topf erhitzen, die Zwiebel darin 2 Minuten anbraten. Thymian abbrausen, trockenwedeln und einen Zweig klein hacken. Pilze, den anderen Thymian-Zweig sowie den gehackten Thymian zu den Zwiebeln dazugeben und 3 Minuten kochen, ab und zu umrühren. Den Reis dazugeben und weitere 3 Minuten ununterbrochen rühren, damit der Reis im Olivenöl ein wenig anbrät und den Pilzduft aufnimmt. Den Wein dazugeben und weitere 3 Minuten kochen. Nun portionsweise den Gemüfefond dazugeben (erste Portion, dann warten, bis der Reis alles aufgesogen hat, dann die nächste Portion etc.). Alles gut mit Salz, Paprikapulver und Pfeffer würzen. Evtl. noch warmes Wasser dazugeben, falls die Flüssigkeit nicht ausreicht. Nach ca. 20 Minuten sollte der Großteil des Fonds aufgesogen sein. Jetzt den Topf vom Herd nehmen und die Butter schnell in das Risotto einrühren und mindestens 30 Sekunden lang rühren, damit das Risotto cremig wird. Am Ende mit Parmesan bestreuen.

Für den Parmesankorb:

250 g Parmesan

Parmesan reiben. Den geriebenen Parmesankäse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech zu einem großen Kreis ausstreuen. In den vorgeheizten Backofen geben und für circa 5-6 Minuten zu dünnen goldbraunen Fladen schmelzen lassen. Anschließend die Parmesanfladen herausgeben und über eine umgedrehte Schüssel legen und mit den Händen leicht andrücken. Auskühlen lassen.



**PROFI
TIPP**

Den Parmesankorb nachdem er geschmolzen ist, nicht in den Kühlschrank legen, um ihn zu kühlen. AM besten aus dem Ofen/ der Pfanne nehmen und im Raum auskühlen lassen, damit er kross wird.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.