



Blattspinat-Risotto mit frischen Steinpilzen & Pinienkernen

Zutaten für 2-3 Portionen

- 2-3 EL Pflanzenöl zum Anbraten
- 2 kleine (rote) Zwiebeln | 2x ca. 50-70 g
- 1 Knoblauchzehe
- 2-3 EL Pinienkerne
- 250 g Risotto Reis
- 300 g frischer (Baby-)Spinat
- 250-280 g Steinpilze
- 1 Schuss Weißwein | nur für den Geschmack, kann durch mehr Brühe ersetzt werden
- 750 ml Gemüsebrühe
- 40 g vegane Margarine auf zwei Portionen aufgeteilt | z. B. Bio-Aslan
- Eine Prise Muskatnuss frisch aufgerieben
- Salz & (weißer) Pfeffer
- 1 EL frischer Zitronensaft
- 6-8 Zweige frischer Thymian | wahlweise 1-2 TL Thymian gerebelt/getrocknet

Zubereitung (ca. 40 Minuten)

1. Einen großen Topf mit reichlich Salzwasser erhitzen. Spinat verlesen, gründlich waschen und anschließend im kochenden Wasser "zusammen fallen lassen". Spinatblätter etwa 2 Minuten blanchieren und anschließend in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben bzw. Spinat mit kaltem Wasser abbrausen.
2. Spinat mit den Händen vorsichtig ausdrücken und mit einem scharfen Messer grob hacken. Mit viel frisch geriebener Muskatnuss würzen.
3. Im zweiten Schritt Zwiebel- und Knoblauchzehe abziehen und würfeln. 2-3 EL Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten und beiseite stellen. Die Steinpilze putzen und schlechte Stellen wegschneiden.
4. Tipp: Den so genannten "Bart" an der Unterseite der größeren Pilzkappen entferne ich, da dieser von der Konsistenz her schwammig und geschmacklich eher bitter ist. Außerdem sammeln sich vor allem in diesem "Bart" viele kleine Parasiten und Schmutz an. Man kann den Bart ganz leicht mit den Fingern von der Kappe trennen.
5. Die geputzten Steinpilze zu einem Teil in kleinere Stücke schneiden. Die besonders hübschen, kleinen und kompakten Pilze hingegen in Scheiben schneiden. (Diese Steinpilze dienen angebraten später der Dekoration oben auf dem Risotto, die restlichen Pilz- und Stielstücke werden in das Risotto selbst mit eingerührt.)
6. Im nächsten Arbeitsschritt bereite ich den Risottoreis und die Steinpilze zeitlich leicht versetzt, aber parallel am Herd zu. Ich beginne mit dem Reis. Dafür 2-3 EL Öl in einem Topf erhitzen. Die Hälfte der Zwiebelwürfel im heißen Öl anbraten und dann den Reis hinzu geben. Unter Rühren den Reis kurz anschwitzen und dann mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Den Reis mit ca. 200 ml Gemüsebrühe aufgießen. Den Risottoreis etwa 10-15 Minuten bei reduzierter Hitze und unter ständigem, schrittweise Nachgießen von Gemüsebrühe fertig garen, bis er schön sämig und noch ganz leicht bissfest ist.
7. Tipp: Der Risottoreis muss immer und immer wieder sachte umgerührt werden. Die Gemüsebrühe nach und nach in kleinen Mengen hinzugeben. Dabei die Hitze vom Herd reduzieren, sonst hängt der Risottoreis gerne am Topfboden an. Der Reis muss nicht kochen, ein ganz leichtes Köcheln bei gekipptem Topfdeckel genügt völlig.
8. Während der Risottoreis leise vor sich hin köchelt, können die Steinpilze zubereitet werden. Dafür die Hälfte der Margarine (ca. 20 g) in einer Pfanne erhitzen. Die restlichen Zwiebel- und Knoblauchstücke im heißen Fett glasig braten und die Steinpilze hinzu geben. Die Blättchen der Thymianzweige darüber streuen und mit anbraten. Die Zutaten leicht salzen und pfeffern. Die Pilze schmoren lassen und dann in der noch heißen Pfanne zur Seite stellen.
9. Auch während die Pilze zubereitet werden, darf man nicht vergessen immer wieder das Risotto leicht umzurühren und Flüssigkeit hinzuzugeben. Nach etwa 5 Minuten Kochzeit gibt man die zweite Hälfte der Margarine in das Risotto und rührt sie gut unter, damit das Risotto richtig schön sämig wird. Nach weiteren fünf Minuten 1 EL Hefeflocken in das Risotto einrühren. Das gibt einen schön deftigen Geschmack. Nun ist der Reis auch fast fertig und der frische, gehackte Spinat sowie der Teil der fein gehackten Steinpilze kann in das Risotto gegeben werden. Einige schöne Steinpilze für die spätere Deko aufheben/warm stellen.
10. Das Risotto noch etwa 3-5 Minuten fertig garen lassen, bis die gesamte Menge an Gemüsebrühe aufgebraucht und das Risotto eine sämig-zarte Konsistenz hat. Die schönen Steinpilzscheiben nochmals kurz erhitzen. Das Risotto final mit etwas frischem Zitronensaft sowie Salz und Pfeffer abschmecken.
11. Das Risotto in tiefen Tellern anrichten, mit den angebratenen Steinpilzscheiben dekorieren und mit Thymianblättchen & angerösteten Pinienkernen

bestreut servieren.