

# REZEPTE

## Portobella-Pilze gefüllt mit Gorgonzola-Risotto

### Zutaten:

Für 4 Personen

400 ml Gemüsebrühe  
3 EL Butter  
1 Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
150 g Risotto-Reis  
100 ml Weißwein

4 Portobella-Pilze

2 EL Olivenöl  
4 Lauchzwiebeln

60 g Gorgonzola  
Salz, Pfeffer  
1 Msp Cayennepfeffer

### Zubereitung:

Ca. 45 Min.

Den Backofen auf 190° vorheizen. 400 ml heiße Gemüsebrühe vorbereiten. Butter in einem Topf zerlassen. Schalotte schälen und fein würfeln, Knoblauch schälen und pressen. Beides in der Butter ca. 3 Minuten garen. Risottoreis einrühren, bis alle Reiskörner butterig glänzen. Mit Weißwein ablöschen. Bei mittlerer Hitze unter Rühren köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Soviel Gemüsebrühe zugießen bis der Reis bedeckt ist und bei kleiner Hitze unter häufigem Rühren verkochen lassen. Diesen Vorgang wiederholen, bis alle Flüssigkeit verkocht ist und das Risotto eine sämige Konsistenz hat. Die Reiskörner selbst haben dann wie italienische Pasta noch einen leichten Biss. Pilze mit einem feuchten Küchentuch abwischen und mit dem Hut nach unten nebeneinander in eine ofenfeste Form legen. Die Pilze mit dem Öl beträufeln und im heißen Ofen 6-10 Minuten garen, bis sie weich sind. Dann heraus nehmen. Inzwischen die Lauchzwiebeln putzen und in feine Röllchen schneiden. Risotto vom Herd nehmen. Gorgonzola ohne Rinde würfeln, einrühren und schmelzen lassen. Risotto mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken und in die gegarten Pilze füllen. Auf vier Teller anrichten. Mit Lauchzwiebeln bestreut servieren.

## Pastinaken-Spitzkohl-Gemüse

### Zutaten:

für 4 Personen

500 g Pastinaken  
4 EL Olivenöl  
abgeriebene Schale und  
Saft von einer Orange  
Thymian  
Salz, Pfeffer  
250 ml Gemüsebrühe  
500 g Spitzkohl

150 g Portabella-Pilze  
4 EL Crème fraîche

### Zubereitung:

ca. 40 Min.

Pastinaken schälen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Olivenöl in einer großen, beschichteten Pfanne erhitzen. Pastinaken darin anbraten. Orangenschale, Orangensaft und Thymian zufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Brühe angießen und zugedeckt 15-20 Minuten garen. Spitzkohl putzen, grob zerteilen, abspülen und in Salzwasser 8-10 Minuten garen. Abgießen und gut abtropfen lassen. Portabella-Pilze putzen und halbieren oder vierteln. Spitzkohl und Pilze unter die Pastinaken mischen und Crème fraîche einrühren. Nochmals abschmecken und noch ca. 5 Minuten garen.