



KOCHMOMENTE

DEINE KOCHSCHULE.

Rezept TELEGRAPH #70

Risotto Carbonara mit Pfifferlingen & knuspriger Pancetta

Zutaten für 4 Personen

320 g Risottoreis, z. B. Carnaroli, 300 g frische Pfifferlinge, 120 g Pancetta oder Guanciale
1 Schalotte, 1 Knoblauchzehe, ca. 900 ml Gemüse- oder Geflügelfond
100 ml trockener Weißwein, 3 Eigelb, 70 g Pecorino Romano, fein gerieben
30 g Parmesan, fein gerieben, 1 EL Butter, 1 kleines Bund glatte Petersilie
etwas Abrieb einer Bio-Zitrone, Olivenöl, Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Die Pfifferlinge sorgfältig putzen und größere Exemplare halbieren. Die Pancetta in feine Streifen schneiden und in einer großen Pfanne langsam ohne zusätzliches Fett knusprig auslassen. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Pfifferlinge im verbliebenen Pancetta-Fett bei kräftiger Hitze goldbraun braten. Mit etwas Salz und reichlich schwarzem Pfeffer würzen und beiseitestellen.

Für das Risotto den Fond heiß setzen. Schalotte und Knoblauch fein würfeln und in etwas Olivenöl glasig dünsten. Den Risottoreis dazugeben und unter Rühren leicht anrösten. Mit dem Weißwein ablöschen und vollständig einkochen lassen.

Nun nach und nach den heißen Fond angießen und das Risotto unter regelmäßigem Rühren cremig garen. Der Reis sollte am Ende noch einen leichten Biss haben.

Während das Risotto gart, Eigelb mit Pecorino und Parmesan zu einer glatten, cremigen Masse verrühren.

Das fertige Risotto vom Herd nehmen und kurz abkühlen lassen. Dann die Käse-Ei-Mischung unter kräftigem Rühren einarbeiten. Falls das Risotto zu fest ist, mit einem kleinen Schuss heißem Fond cremig rühren. Die Restwärme des Risottos sorgt dafür, dass die Ei-Käse-Mischung wunderbar bindet, ohne zu stocken.

Die Hälfte der gebratenen Pfifferlinge und der knusprigen Pancetta unter das Risotto heben. Mit reichlich frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer, etwas Zitronenabrieb und gegebenenfalls Salz abschmecken.

Das Risotto sofort auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit den restlichen Pfifferlingen und der Pancetta toppen und mit etwas Petersilie, Pecorino und frisch gemahlenem Pfeffer vollenden.

Kochmomente-Tipp: Das Risotto sollte schön cremig und „all’onda“ sein – also so fließend, dass es sich beim leichten Rütteln des Tellers sanft bewegt. Genau diese seidige Konsistenz macht das Risotto Carbonara so besonders.