

# Waldpilzrisotto mit geschmorten Schweinsbäckli und Honig-Sesam-Chicorée



## REZEPT FÜR 4 PERSONEN

### ZUTATEN RISOTTO:

- 2 EL Butter
- 1 Schalotte, fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 320 g Risottoreis
- 400 g Waldpilze halbiert oder geviertelt
- 1 dl Weisswein
- Ca. 1 l Gemüsefond, heiss
- 2 Lorbeerblätter
- 60 g Parmesan
- 2 EL Butter
- 1 EL Petersilie, gehackt
- 1 TL Thymian, gehackt
- Fleur de Sel, Pfeffer aus der Mühle

### ZUTATEN CHICORÉE:

- 2 Chicorée
- ½ Zitrone, nur Saft
- 2 EL Butter
- 2 EL Honig
- 1 Orange, nur Saft
- 2 TL Sesam, Salz, Pfeffer aus der Mühle

### ZUTATEN SCHWEINSBÄCKLI:

- 4 Schweinsbacken
- 2 EL Sonnenblumenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Je 1 Zweig Rosmarin und Thymian
- 1 Zwiebel, in Würfel geschnitten
- 1 Karotte, in Würfel geschnitten
- 100 g Sellerie, in Würfel geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, halbiert
- 2 Tomaten, grob gewürfelt
- 1 EL Tomatenpüree
- 2 dl Portwein
- Ca. 4 dl brauner Kalbsfond

### ZUBEREITUNG WALDPILZRISOTTO:

Butter in einem Topf zergehen lassen, Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Anschliessend den Risottoreis dazugeben und glasig andünsten. Die Pilze begeben, kurz mitdünsten und mit Weisswein ablöschen. Mit der Hälfte des heissen Gemüsefonds auffüllen.

Die Lorbeerblätter zugeben und unter häufigem Rühren nach und nach den Gemüsefond zum Risotto giessen, bis der Reis al dente ist. Zum Schluss die Lorbeerblätter entfernen, die frischen Kräuter dazugeben und mit Fleur de Sel sowie Pfeffer nach eigenem Gusto würzen. Nach dem Abschmecken die Pfanne vom Herd nehmen und den geriebenen Parmesan und die Butter unterrühren.

### ZUBEREITUNG CHICORÉE:

Chicorée halbieren und ca. 5 Minuten in Salzwasser mit Zitronensaft kochen.

Honig und Butter schmelzen, Chicorée dazu geben, mit Orangensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Ca. 5 Minuten langsam hellbraun glasieren, zum Schluss mit Sesam bestreuen.

### ZUBEREITUNG SCHWEINSBÄCKLI:

Schweinsbacken mit Salz und Pfeffer würzen, im Sonnenblumenöl scharf anbraten. Zwiebeln, Knoblauch und restliches Gemüse begeben und kurz anrösten. Tomatenpüree und Tomatenwürfel zugeben und langsam mitrösten bis alles eine braune Farbe annimmt. Mit Portwein ablöschen und einkochen lassen.

Rosmarin und Thymian begeben, mit dem Kalbsfond aufgiessen bis die Backen bedeckt sind und zugedeckt bei mässiger Hitze ca. 60 Minuten weich schmoren.