Tomaten-Risotto mit Eierschwämmen und Erbsen

Ein Risotto aus dem fabelhaften Carnaroli-Reis gelingt (fast) immer. Die Körner werden genau al dente, während der Risotto schön sämig fliesst. Gegen Schluss habe ich Passata di Pomodoro, Sauerrahm und wenig Parmesan eingerührt. Die Zugabe von Sauerrahm statt Butter ist eher unüblich, aber auch er macht den Risotto sämig und verleiht ihm, zusammen mit der Passata, eine feine, säuerliche Note.

Eierschwämmen und Erbsen harmonieren bestens zusammen. Ich habe beide zusammen separat gedünstet und erst beim Anrichten auf den Risotto gegeben.

Zutaten (1 Portion)

80g	Carnaroli-Reis
1	kleine Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1dl	Weisswein
3dl	Gemüsebouillon
100g	Passata di pomodoro
50g	Sauerrahm
20g	Parmesan gerieben
	Pfeffer
	Bratbutter
100g	Eierschwämme
60g	Erbsen (gefroren)
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Zwiebel hacken. 1/4 davon für die Eierschwämme beiseite stellen.

Zwiebel in Bratbutter andünsten bis sie leicht Farbe annimmt, Reis zugeben und glasig dünsten. Weisswein dazugiessen und langsam einkochen lassen. Danach Bouillon etappenweise zugeben und jedesmal einkochen lassen. Dabei immer wieder umrühren. Sobald der Risotto knapp gar ist, Passata unterrühren. Wenn der Risotto "al dente" ist, Sauerrahm und Parmesan unterrühren und mit Pfeffer abschmecken.

Während der Risotto köchelt, die Eierschwämme zubereiten:
Pilze putzen (nicht abspülen) und grosse Exemplare halbieren. Knoblauch fein hacken.

Den Rest der Zwiebel, Eierschwämme, Erbsen und Knoblauch miteinander in Bratbutter ca. 15 Minuten sanft dünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Risotto anrichten und die Eierschwämme mit den Erbsen darüber verteilen.