

Risotto Venere mit Orangen, Walnüssen und gebratenen Champignons



Zutaten für vier Personen:

250g Risotto Venere
2 Zwiebeln
100ml Weißwein
40 ml Aceto Balsamico
600ml Brühe
Etwas Olivenöl
Salz, etwas Zucker, schwarzer Pfeffer
50g Parmesan
50g kalte Butter
3 Bio-Orangen
200g Walnüsse
400g Champignons
Etwas leicht scharfe Kresse
Rosmarin

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Das Rezept

1. Die **Champignons** putzen und in nicht zu dünne **Scheiben** schneiden. Die **Zwiebeln** schälen und fein **würfeln**. Den **Rosmarin** sehr klein **hacken**.
2. Die Hälfte der **Zwiebelwürfel** in einen Topf mit **Olivenöl** geben. Glasig **anschwitzen**, dann **Reis** dazu geben und **mitschwitzen** lassen. Der Reis muss glasig werden. Mit **Balsamico** und **Weißwein ablöschen** und die Flüssigkeit vollständig **einkochen** lassen. Die **Brühe** in einem anderen Topf zum **kochen** bringen.
3. Nun das Risotto etwas **salzen**, damit das Gewürz schon in die Reiskörner einziehen kann. Dann mit heißer **Brühe** leicht **bedecken** – durch die Zugabe von heißer Brühe wird der Garvorgang nicht unterbrochen. Dem Reis immer wieder Flüssigkeit geben, dann „wenn er sie braucht“. Immer wieder mit einem **Holzlöffel** umrühren, bis der Reis angenehm bissfest ist, das dauert ca. **30-40 Minuten** (wird normaler Risottoreis verwendet, reduziert sich die Garzeit auf ca. 20 Minuten).
4. Die **Orangen abreiben**, den Abrieb in das Risotto geben. Die Orangen dann **filetieren** und den **Saft** der filetierten Orange in das köchelnde Risotto pressen.
5. Eine Pfanne mit **Pflanzenöl** heiß werden lassen, die **Champignonscheiben** und die übrigen **Zwiebelwürfel** zugeben und scharf anbraten. Dann die **Walnüsse** zugeben und kurz mitrösten lassen. Die Pfanne vom Herd ziehen, den **Rosmarin** und die **Orangenfilets** zugeben, mit Pfeffer würzen.
6. Das Risotto auf die **Seite** stellen. Zur Vollendung **kalte Butter** und **geriebenen Parmesan** einrühren. Nachschmecken mit **Salz, Pfeffer** und nach Wunsch auch etwas **Zucker** – dieser rundet Risottos wunderbar ab.
7. Einen Teil des Pfanneninhalts in das Risotto geben. Mit dem anderen Teil und der **Kresse** das Risotto verzieren.