

Spätburgunder-Risotto mit gebratener Entenbrust und Waldpilzen

Zutaten für 4 Personen

1 Barberie Entenbrust (ca. 300 g)
je 150 g Pfifferlinge und Steinpilze
2 kleingewürfelte Schalotten
je 1 TL gehackte Petersilie
Schnittlauch und Kerbel
4 EL Olivenöl

Für das Risotto:

200 g Risotto Reis
3 fein gewürfelte Schalotten
3 fein gewürfelte Knoblauchzehen
0,75 l Spätburgunder
0,5 l Hühnerbrühe
6 EL fein geriebener junger Parmesan

Zubereitung

1. In einem hohen Topf die Schalotten und den Knoblauch in reichlich Olivenöl glasig anschwitzen, den Reis beigegeben und einige Minuten mit angehen lassen.
2. Den Reis mit dem Spätburgunder und Hühnerbrühe ablöschen, er sollte immer etwas nass sein, doch nie „schwimmen“.
3. Die Garzeit des Reises ist schwierig zu bestimmen, am besten regelmäßig testen; er sollte im Kern noch bissfest sein.
4. Den Backofen auf 180°C vorheizen.
5. Die Entenbrust auf der Fettseite längs und quer einschneiden, so dass kleine Quadrate auf der Oberfläche entstehen, die das Fettgewebe durchschneiden. So wird die Brust beim Braten schön knusprig. Danach salzen und pfeffern.
6. In einer heißen Pfanne mit wenig Öl anbraten. So lange auf der Hautseite braten, bis die nach oben zeigende Fleischseite einen Glanz bekommt. Dann erst wenden und ganz kurz auf der anderen Seite anbraten; nur zum Schließen der Poren. Danach für 8 Minuten in den Backofen schieben.
7. Die Pilze putzen und klein schneiden.
8. In einer Pfanne zusammen mit den Schalotten kurz heiß anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.
9. Die Pilze unter das Risotto mischen, den Parmesan vorsichtig bis zur gewünschten Konsistenz einrühren.
10. Die Entenbrust aus dem Backofen nehmen und in Scheiben schneiden.
11. Das Risotto auf einem Teller anrichten, die Entenbrustscheiben darauf legen und mit Kräutern bestreuen.

Risotto grundsätzlich nur mit einem Holzlöffel vorsichtig umrühren mit Gefühl und Leidenschaft. Nur dann erhält man eine cremig-sahnige Konsistenz.

Gerhardts Weinempfehlung

Zwei Seelen schlagen, ach, in der aus Wilderpel und Hausente gekreuzten Barberie-Entenbrust. Spannend geht's auf dem Teller weiter: hier die delikatsten Waldpilze, dort Rotwein besänftigter Risotto. Die milden Röstaromen von Schalotten, Pilzen und Ente bringen die Entscheidung für nicht zu gerbstoffbetonte, eher traditionelle trockene Rotweine.

E. Maria Gerhardt

