

Risotto mit Herbsttrompeten und Schnittlauch

für 2 Personen

150 g Risotto-Reis (Küchenschabe: [Acquerello](#))
700 ml Hühnersuppe
2 Schalotten, fein gehackt
125 ml weißer Port
50 g Caciocavallo (oder Parmesan, Pecorino), frisch gerieben
60 g Butter
2 Handvoll frische Herbsttrompeten (oder getrocknete)
2 EL gehackter Schnittlauch

30 Gramm Butter zerlassen, Schalotten darin einige Minuten dünsten. Reis zugeben und umrühren, bis der gesamte Reis mit Butter überzogen ist. Mit Portwein aufgießen. Wenn der Reis den ganzen Wein aufgesogen hat, immer wieder mit Suppe aufgießen und umrühren.

Während dieser Zeit die Herbsttrompeten putzen. Es empfiehlt sich, sie der Länge nach aufzuschneiden, weil sich im hohlen Stiel gerne kleine Tierchen aufhalten. Grob zerzupfen. In einem kleinen Pfännchen 30 g Butter zerlassen und die Pilze darin in einigen Minuten weich dünsten.

Nach etwa 20 Minuten den Käse, die Pilze und den Schnittlauch zum Reis geben. Eventuell mit Salz abschmecken. Zugedeckt zwei Minuten rasten lassen.

In Teller geben und mit etwas geriebenem Käse bestreuen - schmeckt, wie schon gesagt, außerordentlich feinwürzig und löst somit das [Chorizo-Risotto](#) als mein bisheriges Lieblingsrisotto ab.

