

**Jörg Sackmann**  
**Kartoffel-Risotto mit Pilzen und Parmesan-Aioli**

**Dienstag, 11. Dezember 2018**  
**Rezept für 4 Personen**

**Dauer: 45 Minuten**  
**Schwierigkeitsgrad: mittel**  
**Feine Küche**

**Zutaten:**

Für die Aioli

3	Eigelb
80 g	Parmesan im Stück
80 ml	Milch
1 TL	scharfer Senf
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
1 Prise	Zucker
250 ml	Olivenöl
2	eingelegte Sardellenfilets (aus dem Glas)
2	Knoblauchzehen

Für das Kartoffel-Risotto

700 g	Kartoffeln, festkochend
100 g	Zwiebeln
etwas	Olivenöl
0,5 l	Geflügelfond
150 g	Shiitakepilze
100 g	Buchenpilze (Shimeji) ersatzweise Champignons
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
1 Bund	Schnittlauch
100 g	Parmesan
etwas	Piment d'Espelette

**Zubereitung:**

1. Für die Parmesan-Aioli Eigelbe rechtzeitig auf Zimmertemperatur bringen. Parmesan fein reiben. 80 ml Milch in einem kleinen Topf aufkochen, vom Herd ziehen. 50 g geriebenen Parmesan untermixen, auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
2. Eigelbe, Senf, jeweils etwas Salz, Pfeffer und Zucker und die Hälfte der Parmesanmilch in einen hohen, schmalen Mixbecher geben. Mit einem Pürierstab aufmixen, dabei das Olivenöl nach und nach dazugießen, sodass es eine cremige Sauce entsteht.
3. Sardellenfilets trocken tupfen, sehr fein würfeln. Knoblauch schälen und durch eine Presse drücken.
4. Sardellenwürfel und Knoblauch unter die Mayonnaise rühren. Mit restlicher Parmesanmilch und übrigem Parmesan verrühren und abschmecken. Kühl stellen.
5. Kartoffeln schälen, waschen, abtropfen lassen und in etwa 2 mm dicke Scheiben schneiden. Scheiben zunächst in Streifen schneiden, dann fein würfeln.
6. Zwiebeln schälen und ebenfalls sehr fein würfeln.

7. Etwas Olivenöl in einem weiten Topf erhitzen, die Zwiebelwürfel darin farblos andünsten. Kartoffeln zugeben und mit soviel Geflügelfond ablöschen, dass die Kartoffeln gerade mit Fond bedeckt sind. Bei schwacher bis mittlerer Hitze unter häufigem vorsichtigem Rühren offen bissfest garen. Eventuell noch etwas Fond oder Wasser angießen, sodass die Kartoffeln stets mit Flüssigkeit bedeckt garen.
8. Währenddessen die Pilze putzen, eventuell anhängenden Sand abreiben. Die groben, eventuell harten Stiele der Shiitakepilze ausschneiden. Große Pilze nach Belieben kleiner schneiden.
9. In einer großen Pfanne etwas Öl erhitzen. Die Pilze darin bei starker Hitze unter Schwenken etwa 4–5 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
10. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden.
11. Parmesan für das Risotto fein reiben.
12. Sobald die Kartoffeln gar sind (das Risotto sollte dabei nicht zu flüssig sein!), Parmesan zugeben und unter das Kartoffel-Risotto rühren, bis es bindet. Kartoffel-Risotto mit Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette abschmecken. Schnittlauch und Pilze unterheben.
13. Kartoffel-Risotto in vorgewärmten, tiefen Tellern verteilen, jeweils etwas Aioli überträufeln. Mit Parmesanspänen und Schnittlauchhalmen garniert anrichten. Rest Aioli extra dazu reichen.

Pro Portion: 935 kcal / 3910 kJ

29 g Kohlenhydrate; 26 g Eiweiß; 79 g Fett