Pfannen-Genuss „Steinpilz“ an Riesling-Sauce mit rotem Camargue-Reis und Romanesco

1 bis 2 Packungen WIESENHOF Pfannen-Genuss "Steinpilz"
1 Glas Riesling
1 Becher Sahne
2 Schalotten
Butter
2 EL Salz, Pfeffer, Muskat
Roter Camargue-Reis
1 Romanesco
Wasser oder Gemüsebrühe

Schritt 1

Schalotten fein würfeln. Die Hälfte in einem Topf glasig werden lassen und pro Person eine Tasse roten Reis zugeben. Kurz mit andünsten und so viel Wasser/ Gemüsebrühe zugeben, dass der Reis bedeckt ist. Langsam köcheln lassen und ggf. Flüssigkeit zugeben, bis der Reis al dente ist (ca. 30 - 40 Minuten). Ggf. mit Salz abschmecken

Schritt 2

In der Zwischenzeit den Romanesco in kleine Röschen schneiden, waschen und in einer Pfanne mit Butter andünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, etwas Wasser angießen und bei geschlossenen Deckel langsam dünsten (Ca. 12-15 Minuten)

Schritt 3

Restliche Schalotten in einem Topf mit Butter glasig dünsten, mit Riesling ablöschen und auf die Hälfte reduzieren lassen. Sahne angießen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und einreduzieren lassen.

Schritt 4

Das Geschnetzelte scharf anbraten und durchgaren.

Schritt 5

Das Geschnetzelte in der Tellermitte anrichten und die Rieslingsauce darauf und daneben verteilen. Den Reis in eine gebutterte Tasse pressen und neben das Geschnetzelte stürzen. Die Romanessröschen rings herum verteilen.