





KOCHKRONE  
VITAVIT®



KOCHANZEIGE  
VITAQUICK®



GARZEIT  
IN ZEIT

# Der Klassiker aus Italien

## Risotto mit Pilzen

FÜR: 4 PORTIONEN ZUBEREITEN: CA. 25 MIN.

### FÜR DEN RISOTTO

450 g gemischte Pilze (z. B. Steinpilze, Champignons, Pfifferlinge)  
2 Schalotten  
1 Knoblauchzehe  
1 EL Butter  
300 g Risottoreis (z. B. Carnaroli)  
100 ml trockener Rosé (oder Weißwein)  
450 ml Kalbsfond  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer

### ZUM FERTIGSTELLEN

80 g Parmesan  
100 g Mascarpone  
1 junge Frühlingszwiebel

**FÜR DEN RISOTTO:** Die Pilze abreiben und putzen, nach Möglichkeit nicht waschen, sondern bei Bedarf nur kurz abbrausen und wieder gut trocken tupfen. Danach die Pilze je nach Größe halbieren, vierteln oder in Scheiben schneiden. Die Schalotten und den Knoblauch schälen, die Schalotten in feine Würfel schneiden, den Knoblauch halbieren.

In einem Schnellkochtopf die Butter zerlassen und die Schalotten mit dem Knoblauch darin hell anschwitzen. Die Pilze hinzugeben und unter Wenden kurz mitbraten (1), bis das austretende Wasser verdampft ist und die Pilze leicht gebräunt sind. Die Hälfte der Pilze herausnehmen und warm halten.

Den Risottoreis dazugeben (2) und kurz mit angehen lassen, bis die Spitzen der Reiskörner glasig sind. Alles mit dem Rosé ablöschen und diesen unter Rühren wieder fast vollständig verkochen lassen. Anschließend den Kalbsfond angießen (3) und alles leicht mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Schnellkochtopf mit dem Deckel verschließen, die Kochkronne auf Stufe 3 einstellen und den Topf auf höchster Stufe erhitzen. Wenn der gelbe Ring (Kochanzeige: 1. Ring) erscheint, die Hitze reduzieren. Sobald der grüne Ring (Kochanzeige: 2. Ring) sichtbar wird, beginnt die Garzeit von 5–6 Min.

**ZUM FERTIGSTELLEN:** Inzwischen den Parmesan fein reiben. Den Schnellkochtopf von der Hitzequelle nehmen, abdampfen und öffnen. Den Risotto lockern, Mascarpone und die Hälfte des

Parmesans unterheben und den Risotto noch kurz ziehen lassen.

In der Zwischenzeit die Frühlingszwiebel waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Den Risotto abschmecken, auf vorgewärmte tiefe Teller verteilen und die restlichen gebratenen Pilze darauf anrichten.

Den Pilzrisotto leicht mit Pfeffer übermahlen, mit etwas Parmesan bestreuen und mit Frühlingszwiebelringen garniert servieren. Den übrigen Parmesan in einem Schälchen separat dazu reichen.

**TIPP:** Das italienische Nationalgericht gibt es in unzähligen Varianten. Für eine vegetarische Version kannst du den Kalbsfond durch kräftige Gemüsebrühe ersetzen. Oder anstelle von Parmesan und Pecorino auch mal würzigen Bergkäse oder extraharten Sbrinz aus der Schweiz unterrühren. Statt mit Pilzen schmeckt Risotto auch mit Frühlingsgemüse wie Spargel oder Erbsen, mit Sommergemüse (Paprika, Tomaten) oder mit Herbstgemüse (Kürbis) – Anregungen dazu findest du auf S. 124 f.





KOCHKRONE  
VITAVIT®



KOCHANZEIGE  
VITAQUICK®



GARZEIT  
IN MIN.

# Schokoladen-Cheesecake mit Bröselboden

**FÜR:** 8–10 STÜCKE **ZUBEREITEN:** CA. 40 MIN. **KÜHLEN:** MIND. 5 STD.

## FÜR DEN BODEN

100 g Butter, oder nach Bedarf  
100 g Butterkekse  
100 g Vollkornbutterkekse  
Butter für den Einsatz

## FÜR DEN BELAG

240 g dunkle Kuvertüre  
450 g Frischkäse  
60 g brauner Zucker  
60 g weißer Zucker  
1 Ei  
2 Eigelb  
2 EL Joghurt (10 % Fettgehalt)  
¼–½ TL gemahlener Zimt  
1 Msp. gemahlener Kardamom

**FÜR DEN BODEN:** Die Butter in einem kleinen Topf zerlassen und beiseitestellen. Einen ungelochten Einsatz gut mit Butter fetten. Beide Sorten Kekse in einen verschließbaren Beutel geben und mit einem Nudelholz oder einem anderen schweren Gegenstand zu feinen Krümeln zerkleinern.

Die flüssige Butter zufügen und alles gut vermengen. Bei Bedarf noch weitere Butter einarbeiten, bis die Masse gleichmäßig feucht ist. Die Bröselmasse in den Einsatz geben, gleichmäßig verteilen und als Boden und Rand gut andrücken. Den Bröselboden bis zur Verwendung kühl stellen.

**FÜR DEN BELAG:** Die dunkle Kuvertüre hacken, in eine Metallschüssel geben und über einem heißen Wasserbad schmelzen, dann beiseitestellen und ca. 10 Min. abkühlen lassen.

Den Frischkäse mit dem weißen und braunen Zucker in einer Schüssel homogen verrühren, dann das Ei gut unterrühren. Anschließend die Eigelbe, den Joghurt, Zimt und Kardamom untermengen. Zum Schluss die etwas abgekühlte, aber noch flüssige Kuvertüre unterziehen und alles zu einer homogenen Masse verarbeiten.

Die Schokoladen-Frischkäse-Masse auf den Bröselboden in den Einsatz geben. Die Mindestmenge Wasser in den Schnellkochtopf füllen. Das Dreibein einstellen und den Einsatz darauf platzieren. Den Schnellkochtopf mit dem Deckel verschließen und die Kochkrone auf Stufe 2 stellen. Den Topf auf höch-

ster Stufe erhitzen, bis der gelbe Ring (Kochanzeige: 1. Ring) erscheint, dann die Hitze reduzieren. Sobald der grüne Ring (Kochanzeige: 1. Ring) sichtbar wird, beginnt die Garzeit von ca. 25 Min.

Anschließend den Topf von der Hitzequelle nehmen, abdampfen und öffnen. Den Einsatz herausnehmen und den Kuchen darin ca. 1 Stunde abkühlen lassen. Danach den Einsatz mit Frischhaltefolie bedecken und den Kuchen mindestens 4 Std. oder über Nacht kühl stellen.

Den Rand des Kuchens mit einem Messer lösen und den Schokoladen-Cheesecake aus dem Einsatz vorsichtig auf einen Teller stürzen. Anschließend wenden, den Kuchen auf einer Platte anrichten, mit einem scharfen Messer in Stücke schneiden und servieren.

**TIPP:** Damit die Stücke beim Schneiden ihre Form behalten, solltest du das Messer nach jedem Schnitt in heißes Wasser tauchen und reinigen.

Wenn du den Kuchen zusammen mit anderen Gerichten in Etagen drücklos im Dampf garen möchtest, stellst du die Kochkrone auf das Dampfsymbol. Die Garzeit beträgt in diesem Falle 40 Min. Anschließend abdampfen, abkühlen lassen und kühl stellen, wie beschrieben.