

Risotto - Beilage, Zwischen- oder Hauptgericht

Ein Gericht von cremiger Konsistenz aus bissfestem, aber nicht zu hartem Reis.
Portionsmengen: Zwischengericht 30-40 g/Hauptgericht 60-70 g/Beilage 40-50 g

Grundrezept

30 g	Butter oder Olivenöl
1	kleine Zwiebel oder 2 Schalotten, fein gewürfelt
1	Knoblauchzehe, fein geschnitten
200 g	Risotto-Reis
75 ml	Weißwein
700-800 ml Fond (heiß)	
(Gemüse-, Geflügel-, Kalb- oder Fischfond)	
Salz, Pfeffer	
50 g	Parmesan, gerieben
20 g	Butter, klein gewürfelt

Zwiebelwürfel und Knoblauch
ohne Farbe anschwitzen,
Reis zugeben und mitschwitzen.

Mit Weißwein ablöschen und fast
einkochen lassen.

**Risotto auf dem Herd bei mäßiger
Temperatur ca. 20 Minuten garen!**

Ins fertige Risotto einrühren,
gibt Bindung/Geschmack.

Risotto all`onda - ein Risotto soll
cremig sein und „eine Welle schlagen“.

Zugabe der Flüssigkeit (Fond):

Richtig - nach und nach

Die Reiskörner reißen nicht auf, der Reis
bleibt körnig (al dente), die Stärke bindet
die Flüssigkeit - Ergebnis ist ein cremiges
Risotto.

Falsch - auf einmal

Die Körner reißen auf, der Reis nimmt
reichlich Flüssigkeit auf und wird weich -
Ergebnis ist eine verkochtes, klebriges
Risotto.



Den Fond nach und nach zugeben, gelegentlich rühren und langsam bei mäßiger Hitze garen!

Mengenverhältnis: Reis - Flüssigkeit/1 Teil - 3 bis 4 Teile
Da die verschiedenen Reissorten unterschiedlich stark quellen ist eine
genaue Angabe der Flüssigkeitsmenge nur schwer möglich.

Risotto-Reissorten:

- Carnaroli ist der König unter den Risotto-Reissorten und ergibt ein schön cremiges, dabei aber auch sehr kerniges Risotto. Ein großer Vorteil - Carnaroli verklebt beim Kochen kaum.
- Arborio ist der am häufigsten verwendete Risotto-Reis.
- Vialone Nano ist etwas größer und runder als die anderen beiden Sorten.

Güteklassen: Comune, Semifino, Fino, Superfino