

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	
30 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

Varianten

Tomatenrisotto

1. 3 Tomaten, Strunk entfernen und in grobe Stücke schneiden.
2. 2 Tomaten wie üblich häuten und entkernen (Tomatenreste aufbewahren).
Fruchtfleisch würfeln und **als Einlage** zur Seite stellen.
3. 1 mittlere Zwiebel und 1 Knoblauchzehe fein würfeln.
4. 2 El Olivenöl erhitzen, Zwiebel- und Knoblauch hell anschwitzen, grobe Tomatenstücke und Tomatenreste zufügen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.
5. Etwa 10 Minuten offen köcheln lassen, die Masse soll etwas eindicken.
In einem Becher mixen, anschließend durch eine feines Sieb passieren.
6. Risotto nach **Grundrezept** herstellen.
7. 5 Minuten vor Ende der Garzeit das Tomatenpüree einrühren.
8. Fertiges Risotto vom Herd nehmen.
9. Geriebenen Parmesan und Butterwürfel einrühren.
10. **Tomatenwürfel** und fein geschnittene Basilikumstreifen zugeben, abschmecken.

Risotto mit Spinat und Gorgonzola

1. 400 g Spinat, putzen, waschen, sehr kurz blanchieren, kalt abschrecken, abtropfen, leicht ausdrücken und nicht zu fein hacken.
2. Risotto nach **Grundrezept** herstellen.
3. Kurz vor Ende der Garzeit den gehackten Spinat zugeben.
4. Fertiges Risotto vom Herd nehmen.
5. Geriebenen Parmesan und Butterwürfel einrühren.
6. 100 g Gorgonzola etwas zerkleinern und unter den fertigen Risotto heben, abschmecken.

Steinpilz-Risotto

1. 20 g getrocknete Steinpilze ca. 15 Minuten in lauwarmem Wasser einweichen.
Pilze abgießen (Einweichwasser aufbewahren), ausdrücken und fein hacken.
2. Aus Butter, 50 g feinen Speckwürfeln, Zwiebel und Knoblauch, den gehackten Pilzen, Risotto-Reis, Weißwein und Fond/Einweichwasser ein Risotto laut **Grundrezept** herstellen.
3. Fertiges Risotto vom Herd nehmen.
4. Geriebenen Parmesan, Butterwürfel sowie fein geschnittene Petersilie einrühren, abschmecken.
5. Evtl. frische Pilze in Scheiben schneiden kurz in wenig Butter anbraten und zum Risotto geben.

Kürbisrisotto

1. 400 g Muskatkürbis putzen und schälen, in ca. ½ cm große Würfel schneiden.
2. Aus Butter, Zwiebel und Knoblauch, Kürbiswürfel, Risotto-Reis, Weißwein und Fond ein Risotto laut **Grundrezept** herstellen.
3. Fertiges Risotto vom Herd nehmen.
4. Geriebenen Parmesan, Butterwürfel sowie fein geschnittene Petersilie einrühren, abschmecken.
5. 50 g Kernen/Nüssen grob hacken und hell rösten, mit dem Risotto servieren.

Gemüserisotto

1. Je 100 g Karotte, Staudensellerie, Lauch und Zucchini entsprechend vorbereiten und in ½ cm Würfel schneiden.
2. Aus Butter, Zwiebel und Knoblauch, Karottenwürfel, Risotto-Reis, Weißwein und Fond ein Risotto laut **Grundrezept** herstellen.
3. Etwa 5 Minuten vor Ende der Garzeit Sellerie-, Lauch-, Zucchiniwürfel zugeben.
Kurz vor Ende der Garzeit 50 g Erbsen (TK) zugeben.
4. Fertiges Risotto vom Herd nehmen.
5. Geriebenen Parmesan, Butterwürfel sowie fein geschnittene Petersilie einrühren, abschmecken.

Paprikarisotto

1. 3 mittelgroße Paprikaschoten (rot und gelb), wie üblich abziehen.
Fruchtfleisch in ca. 1 cm Würfel schneiden.
2. Je 1 TL Thymianblätter und Rosmarinnadeln fein hacken.
3. 2 EL Olivenöl erhitzen, Paprikawürfel und Kräuter anschwitzen, 1 TL Tomatenmark mitschwitzen.
50 ml hellen Fond zugeben, würzen und ca. 5 Minuten köcheln lassen.
4. Risotto nach **Grundrezept** herstellen.
5. Kurz vor Ende der Garzeit das Paprikagemüse unterheben.
6. Fertiges Risotto vom Herd nehmen.
7. Geriebenen Parmesan und Butterwürfel einrühren, abschmecken.

Spargelrisotto

1. 500 g grünen Spargel entsprechend vorbereiten, knackig garen und in 3-4 cm Stücke schneiden. (Spargelfond aufbewahren).
2. Aus Butter, Zwiebel und Knoblauch, Risotto-Reis, Weißwein und Fond/Spargelfond ein Risotto laut **Grundrezept** herstellen.
3. Kurz vor Ende der Garzeit die Spargelstücke unterheben.
4. Fertiges Risotto vom Herd nehmen.
5. Geriebenen Parmesan, Butterwürfel sowie fein geschnittene Kräuter (z. B. Schnittlauch, Petersilie, Kerbel, Estragon o. ä.) vorsichtig einrühren damit der Spargel nicht zerdrückt wird.
6. Abschmecken.