

## 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 kleine Knoblauchzehe – fein geschnitten  
 200 g Risotto-Reis  
 80 g Weißwein  
 (oder Brühe mit einem Spritzer Zitronensaft)  
 etwa ¾ l **heiße Brühe (Fond)** -----  
 (Gemüse-, Hühner- oder Rinderbrühe)  
 Salz, Pfeffer  
 50 g geriebener Parmesan  
 20 g gewürfelte Butter

1. Butter oder Olivenöl erhitzen.
  2. Zwiebeln oder Schalotten und Knoblauch ohne Farbe anschwitzen.
  3. Reis zugeben und glasig mitschwitzen.
  4. Mit Weißwein ablöschen – einkochen lassen.
  5. Heiße Flüssigkeit nach und nach zugeben.
- Risotto auf dem Herd bei gleichmäßiger Temperatur etwa 15 bis 20 Minuten garen!**
6. Fertiges Risotto vom Herd nehmen – Parmesan und Butter einrühren – gibt Bindung und 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, klebrig Risotto.

**Den Fond nach und nach zugeben, gelegentlich rühren – bei gleichmäßiger/mittlerer 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**

#### **Vorbereitung**

- 5 Tomaten – die Haut unten mit kleinen Schnitten kreuzförmig einritzen, den Stielansatz kreisförmig herausschneiden.
- Tomaten in kochendem Wasser kurz blanchieren (bis sich Risse in der Haut zeigen) – herausheben und sofort in kaltem Wasser abkühlen.
- Tomaten häuten und samt Kernen in gleichmäßige Würfel ( $\frac{1}{2}$  bis 1 cm) schneiden.
- 1 mittlere Zwiebel und 1 Knoblauchzehe fein würfeln.
- 2 El Olivenöl erhitzen, Zwiebel- und Knoblauch hell anschwitzen, Tomatenwürfel und zufügen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.  
Etwa 15 bis 20 Minuten offen köcheln lassen.

1. Unterdessen –Risotto nach **Grundrezept** herstellen.
2. Fertiges Risotto vom Herd nehmen – geriebenen Parmesan und Butterwürfel einrühren.
3. **Tomatenwürfel** und fein geschnittene Basilikumstreifen zugeben, abschmecken.

### **Risotto mit Spinat und Gorgonzola**

#### **Vorbereitung**

400 g Spinat, putzen, waschen, sehr kurz blanchieren, kalt abschrecken, abtropfen, ausdrücken und nicht zu fein hacken.

1. Risotto nach **Grundrezept** herstellen.
2. Kurz vor Ende der Garzeit den gehackten Spinat zugeben.
3. Fertiges Risotto vom Herd nehmen – 100 g Gorgonzola (etwas zerkleinert) und Butterwürfel einrühren – abschmecken.

### **Kürbisrisotto**

#### **Vorbereitung**

400 g Muskatkürbis putzen und schälen, in etwa  $\frac{1}{2}$  cm große Würfel schneiden.

1. Aus Butter, Zwiebel, Knoblauch, Kürbiswürfel, Risotto-Reis, Weißwein und Fond ein Risotto laut **Grundrezept** herstellen.
2. Fertiges Risotto vom Herd nehmen – geriebenen Parmesan, Butterwürfel sowie fein geschnittene Petersilie einrühren, abschmecken.
3. 50 g Kernen/Nüssen grob hacken und hell rösten, mit dem Risotto servieren.

## **Steinpilz-Risotto**

### **Vorbereitung**

20 g getrocknete Steinpilze ca. 15 Minuten in lauwarmem Wasser einweichen.

Pilze abgießen (**Einweichwasser** aufbewahren), ausdrücken und fein hacken.

1. Butter erhitzen – Zwiebel, Knoblauch und gehackte Pilze anschwitzen.

Risotto-Reis zugeben – mit Weißwein und Fond/**Einweichwasser** ein Risotto wie **Grundrezept** beschreiben herstellen.

2. Fertiges Risotto vom Herd nehmen – geriebenen Parmesan, Butterwürfel sowie fein geschnittene Petersilie einrühren, abschmecken.

3. Evtl. frische Pilze in Scheiben schneiden kurz in wenig Butter anbraten und zum Risotto geben.

## **Gemüserisotto**

### **Vorbereitung**

z.B. – 400 g Gemüse (z.B. Karotten, Lauch, Zucchini, Paprikaschoten ...) entsprechend vorbereiten (putzen, schälen ...) und **getrennt** in ½ cm Würfel/bzw. Blättchen schneiden.

1. Aus Butter, Zwiebel Knoblauch, „festen“ Gemüsewürfeln, Risotto-Reis, Weißwein und Fond ein Risotto laut **Grundrezept** herstellen.
2. Etwa 5 Minuten vor Ende der Garzeit die restlichen Gemüsewürfel (z.B. Zucchini ...) zugeben.
3. Fertiges Risotto vom Herd nehmen – geriebenen Parmesan, Butterwürfel sowie fein geschnittene Petersilie einrühren, abschmecken.

## **Spargelrisotto**

### **Vorbereitung**

500 g grünen Spargel entsprechend vorbereiten, knackig garen und in 3-4 cm Stücke schneiden – (Spargelfond aufbewahren).

1. Aus Butter, Zwiebel und Knoblauch, Risotto-Reis, Weißwein und Fond/Spargelfond ein Risotto laut **Grundrezept** herstellen.
2. Kurz vor Ende der Garzeit die Spargelstücke unterheben.
3. Fertiges Risotto vom Herd nehmen – geriebenen Parmesan, Butterwürfel sowie fein geschnittene Kräuter (z.B. Schnittlauch, Petersilie, Kerbel, Estragon o.ä.) vorsichtig einrühren damit der Spargel nicht zerdrückt wird.
4. Abschmecken.

## Paprikarisotto

### Vorbereitung

3 mittelgroße Paprikaschoten (rot und gelb)

### Paprika häuten:

Backofen auf 220° C (Heißluft) vorheizen.

Paprikaschoten waschen, an der „Basis/Unterseite“ länglich einschneiden

- im Ganzen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
- im heißen Backofen etwa 20 bis 30 Minuten (je nach Größe und Reife) rösten, bis die Schoten durchgegart sind und die Haut stellenweise dunkel zu werden beginnt;  
nach der der Hälfte der Backzeit umdrehen.
- die Schoten mit dem Einschnitt nach unten in ein Sieb legen, damit sie abtropfen können.
- abdecken
- sobald die Schoten nicht mehr heiß sind – vorsichtig Stiel und Kerne entfernen.
- so gut es geht die Haut abziehen.

Fruchtfleisch in ca. 1 cm Würfel schneiden.

1. Je 1 TL Thymianblätter und Rosmarinnadeln fein hacken.

2 EL Olivenöl erhitzen, Kräuter anschwitzen.

2. Im Kräuteransatz – Risottoreis und 1 TL Tomatenmark mitschwitzen.

3. Risotto nach **Grundrezept** herstellen.

4. Kurz vor Ende der Garzeit die Paprika zugeben.

5. Fertiges Risotto vom Herd nehmen.

Geriebenen Parmesan und Butterwürfel einrühren, abschmecken.