

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
etwa $\frac{3}{4}$ l **heiße Brühe (Fond)**
(Gemüse-, Geflügel-, Kalb- oder Fischfond)
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, klebriges 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

3 Tomaten – Strunk entfernen und in grobe Stücke schneiden.

2 Tomaten – wie üblich häuten und entkernen (Tomatenreste aufbewahren).

Fruchtfleisch würfeln und **als Einlage** zur Seite stellen.

1 mittlere Zwiebel und 1 Knoblauchzehe fein würfeln.

Tomatenpüree herstellen

2 El Olivenöl erhitzen, Zwiebel- und Knoblauch hell anschwitzen, grobe Tomatenstücke und Tomatenreste zufügen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

Etwa 10 bis 15 Minuten offen köcheln lassen, die Masse soll etwas eindicken.

Im Topf oder in einem Becher mixen, anschließend durch ein feines Sieb passieren.

1. Risotto nach **Grundrezept** herstellen.
2. 5 Minuten vor Ende der Garzeit das Tomatenpüree einrühren.
3. Fertiges Risotto vom Herd nehmen – geriebenen Parmesan und Butterwürfel einrühren.
4. **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 ½ 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 – eriebenen 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.

50 g Speck in feine Würfel schneiden.

1. Butter erhitzen – Speckwürfel, 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“ Gemüseswürfeln, Risotto-Reis, Weißwein und Fond ein Risotto laut **Grundrezept** herstellen.
2. Etwa 5 Minuten vor Ende der Garzeit die restlichen Gemüseswürfel (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), wie üblich abziehen – Fruchtfleisch in ca. 1 cm Würfel schneiden.

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

Je 1 Tl Thymianblätter und Rosmarinnadeln fein hacken.

2 El Olivenöl erhitzen, Paprikawürfel und Kräuter anschwitzen, 1 Tl Tomatenmark mitschwitzen – 50 g hellen Fond zugeben, würzen und ca. 5 Minuten köcheln lassen.

1. Risotto nach **Grundrezept** herstellen.
2. Kurz vor Ende der Garzeit das Paprikagemüse unterheben.
3. Fertiges Risotto vom Herd nehmen – geriebenen Parmesan und Butterwürfel einrühren, abschmecken.