

# WEITERE ERUPTION UM RISOTTOMYTHEN

27. April 2010 / Claudio / [34 Kommentare](#)



Stimmt, [Bourdain](#) kann man ja auch auf dem Web schauen. Auf [DMAX](#) zum Beispiel. Dem Fernsehen für die tollsten Menschen der Welt: Männer.

Ha! Der ist gut.

Dieses [Video](#) zeigt einen Koch in Venedig, der den Risotto zu einer Eruptionssäule, die ihresgleichen sucht, emporschwenkt. Nicht schlecht.

Noch etwas habe ich in diesem Clip mit einer wohligen Genugtuung aufgeschnappt – es sei hier noch einmal für alle Sahnepanscher abgetippt: Die Kunst ist, ihn OHNE SAHNE so schön cremig hinzubekommen. Word!

Das mit dem Schwenken muss noch geübt werden. Einen delikaten Risotto mit Spargeln bekommt man aber auch ohne Küchenakrobatik hin.

Für die Spargelbrühe: Grünspargel bis 2/3 unterhalb der Spitzen schälen, Enden zwei Finger breit abschneiden, mit dem Messerrücken etwas andrücken und zusammen mit den Spargelschalen in wenig Wasser zehn Minuten auskochen. Sud durch ein Sieb auffangen.

Spitzen schneiden und beiseite legen, restliche Spargelstangen klein schneiden. In einem Topf Butter erhitzen, Schalotten weich schmoren, die kleinen Spargelstücke dazugeben, salzen, zuckern und mit etwa 2 Liter Wasser aufgießen. Einmal aufkochen und dann Brühe etwa 15 Minuten leise ziehen lassen.

Risotto zubereiten: Schalotten in Butter weich schmoren. Den guten Reis aus [Vercelli](#), zum Beispiel «Baldo», dazugeben und „auf Temperatur“ bringen bis er glasig wird.

Mit einer Tasse Weisswein, zum Beispiel Arneis delle Langhe, löschen und fast komplett reduzieren. Nach und nach von der warmen Spargelbrühe zum Reis geben bis er cremig wird und dennoch Biss hat (etwa 15 Minuten).

Fertigstellen: Spargelspitzen 10 Minuten vor dem Anrichten in der Spargelbrühe blanchieren (für knackige Spitzen reichen 2 Minuten). Herausheben und in einer Pfanne mit Butter schwenken, salzen, pfeffern.

Reis vom Herd ziehen, 50 g geriebenen Parmesan und 50 g Butter energisch unterziehen oder, für eine filmreife Eruptionssäule, Topf virtuos schwenken.

Risotto ein paar Minuten ruhen lassen. In Suppenteller heben, Spargelspitzen und feine Parmesanspäne darauf verteilen.

Es ist nur Reis – aber was für einer!

## **Machen:**

Nun, das obige Rezept ist für sich gut und so okay. Alex hat uns eine Variante des Risotto Kochens gezeigt, welche es erlaubt, einen Teil der Zeit (ca. die Hälfte) einzusparen. Man kann also bequem bei Besuch z.B. die Sache vorbereiten und hat dann nur noch so 10 Minuten für ein Risotto, statt 20, ist doch perfekt !

Zwei Reisarten schlägt Alex vor, beide sind gut, schmecken toll. Arborio / Baldo / Vialone als Klassiker aus Norditalien und – jetzt kommt's – Uncle Ben's (welcher jetzt nochmal?).

Auch hier die Abkürzungen vom Maestro: Pfanne, Olivenöl, Zwiebeln etwas anziehen (nicht braun werden lassen!) Reis dazu, und dann subito (nix mit Reis muss glasig werden und so) Flüssigkeit dazu, Bouillon und z.B. trockener Weisswein: soviel Flüssigkeit wie Reis (Beispiel: 1 Kilo Reis heisst ein Liter Flüssigkeit dazu, die Flüssigkeit halb - halb, also 0,5 Liter Bouillon und 0,5 Liter Weisswein).

Aufkochen, Hitze reduzieren und einkochen lassen, bis die Flüssigkeit aufgesogen ist.

Das Risotto nun in eine flache Schale / Blech umleeren, verteilen, so dass ca. 2 cm (oder niedrigere, nicht höhere) hohe Schicht entsteht, ev. mit dem Schaber noch „Luftschlitze“ in die Masse stechen.

Auskühlen lassen, langsam ... nicht schockgefrieren .. ha,ha!

Dann, bei Bedarf: Her mit dem Risotto, in die Pfanne, Flüssigkeit dazu (Bouillon), aufkochen.

Nun kommt die Verfeinerung: Geschmacks – Sachen erst jetzt in diese vorbereitete Basis rein. Wir haben uns für Limetten entschieden. Der Saft einer halben Limette reicht in der Regel für 200 Gramm Reis. Das muss man halt probieren. Ebenso den Salzgehalt, der ist mit der Bouillon zu regulieren, nur im Notfall salzen.

Geriebener Parmesan drunterrühren (ein bis zwei Hand voll). Fertigmachen. Flüssigkeitsmanagement: Wenn kein Salz / Bouillon mehr gefragt ist, Wasser dazu.

Etwas stehen lassen, servieren.

## **Epilog:**

Auch hier: Bei Champagner Risotto, Limetten, Weisswein etc.: Den Sprudel erst ganz am Schluss dazu, ebenso noch etwas Weisswein, wenn's ein solches werden soll .. der Geschmacks - Pfiff kommt zum Schluss.

**Resultat:**

