

RISOTTO BASIS- REZEPT

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- ☞ 250 g Risottoreis (vorzugsweise die Sorte Vialone Nano)
- ☞ 2 größere Jungzwiebeln ☞ 1 l Gemüsefond ☞ ein Schuss Weißwein ☞ 60 g Grana Padano oder Parmesan, gerieben
- ☞ 80 g Butter ☞ 2-3 EL Olivenöl ☞ Salz und Pfeffer aus der Mühle

VORBEREITUNG

Den grünen Teil der Jungzwiebeln entfernen, den weißen Teil in feine Würfel schneiden. In einem Topf Olivenöl leicht erhitzen.

Jungzwiebeln zugeben und kurz glasig anschwitzen. Den Risottoreis einrühren und mit Weißwein ablöschen, etwas Gemüsefond zugießen. Unter ständigem Rühren den Reis beinahe halbfertig kochen, bei Bedarf immer wieder mit Gemüsefond aufgießen. Der Risotto soll immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt sein. Wenn das Reiskorn auf die doppelte Größe aufgequollen ist – nach ca. 10 Minuten –, den noch körnigen Risotto auf ein Blech (ca. 2 bis 3 cm hoch) aufstreichen und kühl stellen. Der Reis ist so 1 bis 2 Tage ohne Weiteres im Kühlschrank haltbar. Man hat damit einen enormen Zeitgewinn bei der Fertigstellung.

ZUBEREITUNG

Den Reis in einem Topf unter Zugabe von Gemüsefond wieder anwärmen. Wenn der Reis beinahe al dente (bissfest) ist, die Butter und den Parmesan beimengen. Unter Beigabe des Gemüsefonds den Risotto fertigstellen, bis er eine leicht cremige Konsistenz erreicht hat.



Der Risotto legt sich sehr leicht am Boden des Topfes an. Man muss wirklich ständig rühren! Je nach Beschaffenheit des Reises beträgt die gesamte Kochdauer etwas weniger als eine halbe Stunde.



MILCHREIS MIT APFEL- SAFRAN- RAGOUT

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- ☞ 250 g Risottoreis (vorzugsweise Vialone Nano) ☞ 60 g Zucker
- ☞ 900 ml Milch ☞ 100 g Butter ☞ ½ Vanilleschote

Für das Ragout:

- ☞ 4 Stück säuerliche Äpfel (vorzugsweise Boskop)
- ☞ 150 ml Apfelsaft ☞ 10 Fäden Safran ☞ 30 g Zucker
- ☞ 30 g Pistazien ☞ 30 g Cranberries ☞ 2 EL Zitronensaft

ZUBEREITUNG

Den Reis mit Milch, Zucker, Butter und Vanilleschote aufkochen lassen und auf kleiner Flamme unter Rühren fertig garen.

Für das Ragout zwei Äpfel schälen, achteln und mit dem Apfelsaft, Zitronensaft, Zucker und den Safranfäden weich kochen. Anschließend zu einem Mus pürieren.

Die restlichen zwei Äpfel schälen und in Spalten schneiden. Danach im Mus bissfest garen.

Den Milchreis in Tellern anrichten, Apfelragout darauf setzen und mit Pistazien und Cranberries bestreuen.



Wenn man einen Teil der Milch durch Schlagobers ersetzt, wird der Reis noch vollmundiger!



SCHOKO- LADENREIS MIT ORANGEN- RAGOUT

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Für den Milchreis: 🍴 60 g Risottoreis 🍴 1 EL Butter
🍴 700 ml Milch 🍴 1 EL Kristallzucker 🍴 100 g dunkle Orangen-
schokolade (70 % Kakaogehalt) 🍴 ca. 5 EL Schlagobers

Für das Orangenragout: 🍴 1 EL Kristallzucker 🍴 5 cl Cointreau
🍴 125 ml frisch gepresster Orangensaft 🍴 Schale einer unbe-
handelten Orange 🍴 etwas Maizena zum Abbinden 🍴 Filets von
3 Orangen

ZUBEREITUNG

Butter und Kristallzucker karamellisieren, Reis rasch unter den Karamell rühren und sofort mit etwas Milch ablöschen, dabei ständig rühren. Immer wieder mit Milch aufgießen, bis der Reis weich ist – wie bei der Risottozubereitung. Kurz vor der Fertigstellung die Schokolade in Stücken sowie das Obers unterrühren.

Für das Orangenragout Zucker im Topf bei mittlerer Hitze karamellisieren, mit Cointreau ablöschen und mit Orangensaft aufgießen. Orangenschale zugeben, einreduzieren lassen. Maizena in einigen Tropfen Wasser glatt rühren, beifügen und mit der Schneerute einrühren. Die Orangenfilets dazugeben, vom Herd nehmen und kühl stellen.

ANRICHTEN

Risotto in tiefen Tellern anrichten, Orangenragout darauf geben.

