

DER BESTE REIS für Risotto

Für die Risotto-Zubereitung braucht man Reis mit ganz speziellen Eigenschaften: Ein Teil der Stärke muss sich beim Kochen aus den Körnern lösen – sie ist für die cremige Bindung verantwortlich.

Außerdem müssen die Reiskörner beim Garen Flüssigkeit aufnehmen, dabei im Kern aber „bissfest“ bleiben. Für das echt italienische Risotto verwendet man eine der speziellen Rundkornreis- Sorten.

Am besten ist es, die Sorten zu probieren und dann die geeignetste auszuwählen.

ARBORIO-REIS

Die größten Körner unter den Rundkornreissorten (ca. 7 mm); leicht oval; behutsam gegart behalten die Körner einen kräftigen Biss.

VIALONE-NANO-REIS

Klassisch rund, sehr geschmeidig; lässt sich perfekt bissfest garen.

CARNAROLI-REIS

Gilt unter Feinschmeckern als König der italienischen Rundkornreissorten. Langsam gegart, klebt er fast nicht.

Darauf kommt´s an

1. Verwenden Sie ausschließlich einen Rundkornreis.
2. Verwenden Sie stets ungewürzten oder mild gewürzten Fond, da sich der Salzgehalt durch das stetige Verdampfen enorm erhöht.
3. Rühren Sie den Risotto stetig im offenen, flachen Topf, wobei immer in kleinen Mengen warme Flüssigkeit (Fond) zugegossen werden soll.
4. Durch das Rühren und die dadurch abgesonderte Stärke, wird der Risotto schön cremig.
5. Grundsätzlich gibt es über die Flüssigkeitsmenge keine exakten Angaben, da deren Verdunstung recht unterschiedlich sein kann.
6. Vollenden Sie den Risotto mit reichlich kalten Butterstücken und geriebenem Parmesan.

Risotto (Grundrezept)

Zutaten

3 EL Olivenöl

60 g Zwiebeln (Schalotten), fein geschnitten

350 g Risottoreis

0,1 l Weißwein, trocken

ca. 1,2 l Aufgussmittel (Geflügel-, Fisch- oder Gemüsefond)

Salz

Pfeffer, weiß, gemahlen

2 – 3 EL Parmesan, gerieben

ca. 40 g Butter zum Vollenden

Risotto, klassische Zubereitung

Vorbereitung: Zwiebel oder Schalotten schälen, fein schneiden.

So wird's gemacht:



1. Olivenöl erhitzen,
Zwiebel oder Schalotten darin anschwitzen



2. Reis einstreuen, glasig anschwitzen und mit Wein ablöschen.
Aufkochen und den Reis unter Rühren kochen, bis die Flüssigkeit verdampft ist.



3. Suppe nach und nach zugießen.
4. Reis unter Rühren weiterköcheln.



5. Suppe nach und nach zugießen:
Es sollte stets nur so viel Suppe im Topf sein, dass der Reis gerade bedeckt ist.
6. Den Reis unter Rühren bissfest köcheln



7. Zwischendurch
die Reiskörner mit einer Gummispachtel vom Topfrand entfernen.



8. Nun probieren:
Wenn die Reiskörner gar, aber noch bissfest sind, Butter und Parmesan unterrühren.
9. Risotto würzen.
Das Risotto soll nach ca. 15 Minuten cremig sein.



10. Risotto vom Herd nehmen, zudecken
und 1–2 Minuten quellen lassen.

Kochzeit gesamt: ca. 17 Minuten.

So wird´s wirklich gemacht!

Oft ist ein „a´ la minute“ Kochen von Risotto aus unterschiedlichen Gründen nicht möglich.



1. Kochen Sie daher den Risotto wie im Rezept beschrieben etwa 10 Minuten

2. Leeren Sie diesen flach auf ein leicht geöltes Backblech und verteilen Sie ihn zu schmalen Streifen, damit er rasch abkühlen kann.



3. Zum gewünschten Zeitpunkt setzen Sie den Kochprozess durch Zugabe von warmen Fond und stetigem Rühren fort. In wenigen Minuten ist dann der Risotto fertig gegart.

Risotto Variationen



Wie bei gedünstetem Reis können Sie das Risotto – Grundrezept variantenreich abwandeln. Es eignen sich kurz angebratene Pilze, Schwammerln, Meeresfrüchte, Speckstreifen, sowie gehackte Kräuter, Bärlauch, Rucola und junge Spinatblätter. Weiters Schinken- oder Radicchiostreifen, diverse knackig, gegarte Gemüsesorten wie Broccoliröschen, Erbsen, Spargelstücke oder Kürbiswürfel. Die zusätzlichen Zutaten werden in der Regel in der Endphase der Garung in den Risotto eingerührt.