



Risotto – ein Gedicht von Gericht

Auf der Reise von der Saat zum Korn zeigt sich das wichtigste Reisanbaugebiet Italiens – das Schwemmgebiet rund um den Po – von seiner schönsten Seite. Hier prägt das silberne Korn eine ganze Landschaft. Wer mit ihm groß geworden ist, verehrt es wie eine Göttin.

Hier wurde auch der Risotto geboren. Fünf norditalienische Köche – Gabriele Ferron, Angelo «Balin» Silvestro, Daniele Siviero, Davide Bonato und Massimo Bobba – lüften das Geheimnis rund um einen perfekten Risotto. Sie zeigen, dass es nicht «den» Risotto gibt. Es sind Nuancen, kleine Tricks, die von Koch zu Koch verschieden sind und die jeden Risotto so einmalig machen. Im Tessin, wo in der Magadino-Ebene ebenfalls Reis angebaut wird, kocht Erica Bänziger mit viel Liebe ihre Risotti.

ISBN 978-3-03780-454-4



9 783037 804544

Erica Bänziger, Hrsg.

Risotto

FONA

Risotto

Erica Bänziger, Hrsg.



FONA

Inhaltsverzeichnis

Hinweise zu den Bildern und Adressen der Restaurants sowie des Reismuseums auf Seite 169.

Die italienischen Originaltexte stammen aus den Rezeptnotizen der Köche. Sie sind sinngemäß in das jeweils darunter stehende Rezept eingearbeitet.

Die Rezepte sind, wo nicht anders vermerkt, für 4 Personen berechnet.

Lizenzausgabe für Walter Hädecke Verlag
D-71263 Weil der Stadt
www.haedecke-verlag.de

Alle Rechte vorbehalten, einschließlich derjenigen des auszugsweisen Abdrucks und der elektronischen Wiedergabe.

© 2011 Fona Verlag AG, 5600 Lenzburg, www.fona.ch

Texte (Seiten 6–127) Eva-Maria Wilhelm

Lektorat Léonie Schmid

Redaktionelle Mitarbeit Monika Graff

Konzept und Gestaltung FonaGrafik, Stephanie Steimer

Covergestaltung Julia Graff, Design & Produktion, Stuttgart

Umschlag, Bild vorne Andreas Thumm, Freiburg i. Br. (Rezept Seite 132)

Umschlag, Bild hinten Markus Dlouhy

Bilder «Einführung» und «Die italienischen Köche» Markus Dlouhy

Bilder «Die Tessiner Köchin» Andreas Thumm, Freiburg i. Br.

Druck Druckerei Uhl, Radolfzell

ISBN 978-3-7750-0599-9

Vorwort 7

Einführung 8

Die italienischen Köche

Sei ein Original

Angelo Silvestro 58

Risotto mit Gemüse und Gänsefleisch 62

Roter Risotto mit Scampi 66

Risotto in Parmesan-«Schale» 70

Der Tradition verpflichtet

Massimo Bobba 72

Stockfisch-Risotto mit Wirz/Wirsing 76

La Panissa – Bohnenrisotto
mit Salami und Speck 80

Erfinder und Zauberer

Daniele Siviero 84

Steinpilz-Risotto 88

Rhabarber-Risotto mit Schnittlauch 92

Lauch-Risotto mit Guanciale 96

Ein junger Koch legt los

Davide Bonato 98

Risotto mit weißer Trüffel 102

Porto-Risotto
mit Kürbis und Bauernbratwurst 106

Botschafter des Risotto

Gabriele Ferron 110

Risotto all'Amarone 114

Risotto mit Basilikum 118

Risotto all'Isolana 122

Roter Vollkornrisotto
mit Gemüse und Meeresfrüchten 126

Die Tessiner Köchin

Die Naturverbundene

Erica Bänziger 130

Risotto mit Tomaten und Büffelmozzarella 132

Erbsen-Risotto mit würzigem Taleggio 134

Roter Risotto 136

Schwarzer Risotto
mit scharfen Schoten und Tintenfisch 136

Bärlauch-Risotto 138

Rucola-Risotto 138

Fruchtiger Risotto mit Gorgonzola 140

Fenchel-Risotto mit Ricotta 142

Bier-Risotto mit Schweinswurst 144

Grapefruit-Risotto mit Scampi 146

Risotto mit roter Brüsseler Endivie
und Catalogna 148

Kürbis-Risotto 150

Hopfensprossen-Risotto
mit Ziegenfrischkäse 152

Risotto alle vongole 154

Zucchini-Risotto 156

Spargel-Risotto
mit Spinat und Ziegenfrischkäse 156

Steinpilz-Risotto 158

Artischocken-Risotto nach Nicola 158

Lauch-Risotto
mit Wurst und scharfer Schote 160

Risotto mit grünem Spargel 160

Zitronen-Risotto mit Zitronenverveine 162

Milchreis mit Waldbeeren 164

Risotto-Grundrezept 164

Heidelbeer-Risotto 166


Rucola-Risotto mit Limettenstreifen 166

Register 168

Reis-«Stationen» 169



Einführung



Es dauert nicht lange und schon strecken feine grüne Halmchen ihre Spitzen aus dem Wasser. Ein grüner Schleier überzieht die Spiegelfläche, die Reisfelder haben einen Dreitagebart bekommen und lassen ihren Charme spielen. Im Norden leuchten bei klarem Wetter die schnee-weißen Gipfel der Alpen, oft genug hüllen sie sich jedoch in Dunst und geben sich geheimnisvoll. Eine stille Erwartung liegt auf dem Land. Der Reis wächst dem Frühlingslicht entgegen, umgeben von den gletscherklaren Wassern des Monte-Rosa-Massivs.



Die italienischen Köche

Botschafter des Risotto

Gabriele Ferron, Ristorante Alla Torre
und Ristorante Pila Vecia, Isola della
Scala

Willkommen auf der Insel. Zwar ist sie nicht wie üblicherweise von Wasser umgeben, aber das Wasser ist hier Quelle für alles, was im Laufe der Jahrhunderte dem Sumpf abgerungen wurde. Isola della Scala wurde als erstes Gebiet im Veneto im Mittelalter von Benediktinermönchen urbar gemacht, so dass Reis und andere Getreide angebaut werden konnten. Im 13. Jahrhundert gab dann die Veroneser Adelsfamilie der Skaliger dem Grund den definitiven Namen. Auf dem Gelände der «Pila vecia», der alten Reismühle, sprudelt eine Quelle aus dem Boden, welche die Reisfelder mit frischem Wasser versorgt.

Spätestens wenn Gabriele Ferron in dem von ihm selbst angelegten Wäldchen auf der Brücke stehen bleibt, unter der jener Bach vorbeizieht, der etwas weiter oben glucksend ans Ufer schlägt, dann über eine Schwelle rauscht und hundert Meter entfernt das Mühlrad antreibt, das Tag und Nacht die bald fünfhundertjährige Mühle am Laufen hält, spätestens dann, wenn der Schöpfer dieses Landes die Hand leicht hebt und sagt: «Horch! Hier erlebst du die reine Poesie dieses Ortes», ist klar, dass dem Wasser eine Schlüsselposition zukommt. Gabriele Ferron ist ein Sinnesmensch ganz und gar; ein Genießer all des Belebenden und Schönen, was die Erde uns zu bieten hat. Er wird nicht nur zu Recht Botschafter des Risotto genannt – im Grunde ist er ein Botschafter der Lebensfreude überhaupt.





Roter Vollkornrisotto mit Gemüse und Meeresfrüchten

2 Damit das Gemüse schön grün bleibt, wird es mit Eiswasser abgeschreckt.

4 Zum Servieren kann der Reis portionenweise in einen Ring gegeben werden.

Den Reis zelebrieren – das ist Ferrons Idee, und damit hat er weltweit viel erreichen können. Unter anderem unterrichtet Gabriele Ferron kleine und große Köche in Kursen, in denen er die richtige Zubereitung des Risotto lehrt. In der «Pila vecia» hat er dafür eine Kochschule eingerichtet. Und weil er will, dass jedermann einen Risotto kochen kann, der auch wirklich schmeckt, hat er das traditionelle Rezept etwas abgeändert und vereinfacht: So gibt er die Brühe auf einmal zu, sie soll nach einem ersten gründlichen Rühren den Reis bedecken und dieser erst zum Schluss beim Abschmecken wieder gerührt werden.

Gabriele Ferrons innovative Gedanken beschränken sich aber nicht auf die Küche: Er war es, der den 300 Jahre alten, vergessenen Brauch, Karpfen als Unkrautvernichter in den gefluteten Feldern einzusetzen, wieder eingeführt hat. Und ihm verdankt man auch die Tendenz, den Reis weniger stark zu polieren, um so die Vitalstoffe möglichst zu erhalten. Weniger stark polierter Reis hat ein nussiges Aroma und ergibt mit Gemüse eine kulinarisch interessante Kombination.





Die Tessiner Köchin

Die Natur- verbundene

Erica Bänziger, Verscio

Ein guter Risotto braucht Zeit und Zuwendung. Ein Tes-siner Küchenchef vergleicht den Risotto mit einem VIP. Die Gäste sollen auf ihn warten und nicht umgekehrt. Ein Risotto muss stets frisch auf den Tisch kommen. 20 Minuten dauert das in jedem Fall. Ein absolutes Muss ist das ständige Rühren, damit die Stärke im Reiskorn gelöst und der Risotto sämig wird. Das Korn muss am Schluss noch Biss haben, ähnlich wie die Pasta. Risotto all'onda: Bei kräftigem Bewegen des Topfes schlägt der Risotto eine cremige Welle. Diesen Test muss jeder perfekte Risotto bestehen.

Ein weiterer Tipp vom Kenner. Traktiere deinen Risotto nicht mit der Kelle wie ein Maurer seinen Mörtel. Die Körner würden Schaden nehmen. Erschrecke ihn weder mit Kälte noch belästige ihn mit zu viel sprudelnder Hitze. Nie darf sich die Flüssigkeit mit einem Zischlaut in den Dunst-abzug verflüchtigen, sonst ist das Aroma weg.

Eine ständige Debatte unter Risottokennern ist der Wein. Muss es ein Luxustropfen sein oder darf es auch ein ein-facher Kochwein sein? Ein guter, trockener Kochwein kann nach Ansicht verschiedener Küchenchefs seine Aufgabe bestens erfüllen. Andere nehmen teure Jahrgangswine, was im Restaurant einen höheren Preis rechtfertigt.

Für einen Risotto eignet sich der Carnaroli-Reis am besten. Der Rundkornreis zeichnet sich durch einen hohen Stärke-anteil aus, was für die Sämigkeit des Risotto wichtig ist. Gute Reiszüchtungen kommen aus der Lombardei, wozu früher auch der Süden des Tessins, das Piemont und Genua gehörten. Heute wächst auch im Tessin wieder Reis. Das nördlichste Anbaugebiet der Welt befindet sich in der Nähe von Ascona.



Roter Risotto

30g Butter
oder 1 EL Olivenöl extra vergine
1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt
300g Risottoreis
1 dl/100ml Randen-/Rote-Bete-Saft
ca. 1l heiße Gemüse-
oder Hühnerbrühe
1 gekochte Rande/Rote Bete,
geschält, fein gerieben
100g Taleggio, klein gewürfelt,
oder 100g Ziegenfrischkäse
Olivenöl extra vergine
frisch gemahlener Pfeffer

Zwiebeln in der Butter andünsten, Reis zugeben und glasig werden lassen, mit Gemüsesaft ablöschen, einkochen lassen, nach und nach heiße Gemüsebrühe zugeben, häufig rühren, etwa 15 Minuten köcheln lassen, dann fein geriebenes Wurzelgemüse unterrühren, 5 Minuten köcheln lassen, Taleggio unterrühren und schmelzen lassen, mit Olivenöl und Pfeffer abschmecken.

Alternativen/Tipps Den Risotto mit in Butter gebratenen Salbeiblättchen garnieren. Der Risotto schmeckt auch wunderbar mit Gorgonzola. Geriebene Randen durch geriebene Karotten oder Karottensaft ersetzen und Risotto mit leicht gerösteten Pinienkernen anreichern.

Abbildung

Schwarzer Risotto

mit scharfen Schoten und Tintenfisch

250–300g schwarzer Risottoreis,
Venere (Piemont)
5–6 dl/500–600ml Wasser
2 EL Olivenöl extra vergine
1 EL Butter
1 mittelgroße Zwiebel, fein gewürfelt
1 dl/100ml Weißwein oder Prosecco
frisch gemahlener Pfeffer
Salz

2–3 EL Olivenöl extra vergine
je ½ roter und grüner Peperoncino/
Chilischote, fein geschnitten
200g kleine Sepia/Tintenfische,
küchenfertig

1 Reis mit Wasser aufkochen, 8 bis 10 Minuten köcheln lassen. Auf der ausgeschalteten Wärmequelle zugedeckt rund 30 Minuten quellen lassen.

2 Zwiebeln in der Mischung aus Olivenöl und Butter andünsten, Reis und Weißwein zugeben und kurz köcheln lassen.

3 Peperoncini im Olivenöl andünsten, Sepia zugeben und einige Minuten mitdünsten.

4 Sepia zum Risotto geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

