

Holger Zurbrüggen

DIE RISOTTO BIBEL



Die besten
Tipps & Rezepte
vom Risotto-
Weltmeister

125 feine Variationen
des italienischen Klassikers

CHRISTIAN





Gemüsebrühe

Für etwa 1,2l | Zubereitung: 20 Min. | Garzeit: 20 Min.

- 2 mittelgroße Stangen Lauch
- 3 mittelgroße Karotten
- 1 Stange Staudensellerie
- 1 mittelgroße Tomate
- 2 Stängel Petersilie
- 1 gestr. EL grobes Salz

Sämtliche Gemüse schälen, waschen und in grobe Stücke schneiden. In einen Topf geben, mit 1,5l Wasser bedecken und das Salz hinzufügen. Zum Kochen bringen und den Schaum sorgfältig abschöpfen (siehe S. 59). Bei aufgelegtem Deckel 20 Minuten köcheln lassen. Die

fertige Brühe durch ein feines, mit einem Geschirrtuch ausgelegtes Sieb abseihen, ohne die Gemüse auszupressen.

Die Gemüse können für den Verzehr aufbewahrt und mit einer Vinaigrette oder in Butter oder Olivenöl geschwenkt serviert werden.

Gemüsefond

Für etwa 1l | Zubereitung: 20 Min. | Garzeit: 3 Std.

Der Gemüsefond hat ein würzigeres Aroma als die Gemüsebrühe.

- 500 ml trockener Weißwein
- 3 Stangen Staudensellerie
- 2 Stangen Lauch
- 2 Karotten
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Stück Sternanis
- 1 Kräutersträußchen (Petersilie, Thymian, ½ Lorbeerblatt, in 1 grünes Lauchblatt gehüllt und mit Küchengarn gebunden)
- 1 Prise Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Die Gemüse schälen, waschen und in Stücke schneiden. Einen Topf mit 1 ½l Wasser füllen, sämtliche Zutaten dazugeben und alles zum Kochen bringen. Die Brühe 3 Stunden bei niedriger Temperatur köcheln lassen, dabei alle

30 Minuten den Schaum abschöpfen. Abschließend durch ein mit einem sauberen Geschirrtuch ausgelegtes feines Sieb abseihen, ohne die Gemüse auszupressen.



VEGETA RISCH

Champagner-Zitronen-Risotto

Für 4 Personen | Zubereitung: 25 Minuten | Garzeit: 35 Minuten

1,7 l Gemüsebrühe
55 g Butter
150 g Zwiebel, gehackt
grobes Meersalz
270 g Risottoreis (Arborio oder Carnaroli)
360 ml Champagner oder Prosecco oder trockener Weißwein
85 g Parmesan, möglichst Parmigiano Reggiano, fein gerieben, plus mehr zum Servieren
1 EL geriebene Zitronenschale
1 1/2 EL frisch gepresster Zitronensaft
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

In einem mittelgroßen Topf die Brühe bei mittlerer Temperatur zum Köcheln bringen. Auf niedrige Temperatur reduzieren. In einem großen, schweren Topf die Butter bei mittlerer Temperatur schmelzen. Die Zwiebel und 1/2 TL Salz unter häufigem Rühren 8–10 Minuten, oder bis sie glasig und zart ist (nicht braun werden lassen), anbraten.

Den Reis dazugeben und unter ständigem Rühren etwa 4 Minuten, oder bis er durchsichtig wird, anbraten. Den Champagner oder Wein dazugeben, auf mittlere bis hohe Temperatur erhöhen und unter ständigem Rühren die Flüssigkeit verkochen lassen.

180 ml der heißen Brühe in den Topf geben und unter häufigem, aber vorsichtigem Rühren

(auf die Ränder achten; die Reiskörner nicht durch zu heftiges Rühren aufbrechen) kochen, bis die Brühe aufgesogen ist. In 180 ml Portionen die restliche Brühe zum Risotto geben. Vollständig einkochen lassen, bevor mehr Brühe dazugegeben wird. Insgesamt 16–18 Minuten, oder bis der Reis zart ist, aber noch Biss hat, und das Risotto cremig aber recht flüssig ist, kochen. (Es kann etwas Brühe übrig bleiben.)

Den Topf vom Herd nehmen. Den Käse, die Zitronenschale und den Zitronensaft dazugeben und einrühren, bis der Käse geschmolzen ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Risotto in Schüsseln anrichten und mit mehr Parmesan und Pfeffer verfeinern. Sofort servieren.

Rote-Bete-Risotto

Für 4 Personen | Zubereitung: 25 Minuten | Garzeit: 35 Minuten

Für das Risotto

2 Schalotten, fein gewürfelt
1 EL Olivenöl
250 g Risottoreis
150 ml Weißwein
350 ml Gemüsefond
350 ml Rote-Bete-Saft
1 EL Butter
40 g Parmesan, fein gerieben
Salz
Pfeffer
150 g Dicke Bohnen, tiefgefroren

Zum Anrichten

1 Knolle Rote Bete, gegart, geschält und gewürfelt
rote Zwiebelringe
60 g Haselnüsse, geröstet, geschält, grob zerkleinert
200 g Feta, in Stücke gebrochen
Micro-Kräuter

Die Schalotten im Olivenöl anschwitzen, bis sie glasig sind. Den Reis hinzufügen, kurz mitanschwitzen, dann den Wein angießen und einkochen lassen. Den Gemüsefond zusammen mit dem Rote-Bete-Saft erhitzen und nach und nach unter Rühren zum Risotto geben. Unter weiterem Rühren köcheln lassen, bis der Reis cremig, aber noch bissfest ist. Dann die Butter und den Parmesan unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Dicke Bohnen in kochendem Salzwasser etwa 3 Minuten blanchieren. Dann in ein Sieb abgießen und warm halten.

Risotto mit dem Löffel in Halbmondform auf den Teller geben. Rote-Bete-Würfel und Dicke Bohnen auf dem Risotto verteilen. Frittierte Zwiebelringe und Haselnussstücke ebenfalls auf dem Risotto verteilen. Schafskäsestücken und Micro-Kräuter über das Risotto verteilen.

Spinatrisotto mit gegrillten Pfeffer-Aprikosen

Für 4 Personen | Zubereitung: 25 Minuten | Garzeit: 35 Minuten

Für das Risotto

600 ml Gemüsebrühe
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
20 g Butter
250 g Risottoreis (etwa Arborio, Vialone)
100 ml trockener Weißwein
150 g Spinat
50 g Parmesan
2 EL Crème fraîche
Salz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Für die Pfefferaprikosen

4 Aprikosen
1 EL Olivenöl
4 Zweige Thymian
2 TL Honig
Saft von 1 Zitrone
1 TL grüner eingelegter Pfeffer
1 TL rosa Pfeffer (Schinusbeeren)

Für den Risotto die Brühe in einem Topf aufkochen und heiß stellen. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen und würfeln. Die Butter in einem Topf schmelzen und beides darin anschwitzen. Den Reis zugeben und 2 Minuten anschwitzen. Den Weißwein angießen und unter Rühren verkochen lassen. Dann nach und nach die heiße Brühe zugeben und den Reis bei mittlerer Temperatur unter gelegentlichem Rühren etwa 18–20 Minuten garen, dabei immer wieder Brühe zugeben, sobald sie vom Reis aufgenommen wurde.

Für die Pfeffer-Aprikosen die Aprikosen waschen, halbieren und entkernen. Das Olivenöl in einer Grillpfanne erhitzen und die Früchte auf der Schnittseite darin anbraten. Den Thymian waschen, trocken tupfen und zugeben.

Die Aprikosen mit dem Honig und dem Zitronensaft beträufeln. Zuletzt den grünen Pfeffer grob hacken und mit den rosa Pfefferbeeren darüberstreuen. Alles kurz unterschwenken und die Pfanne beiseitestellen. Den Spinat waschen, trocken tupfen und verlesen. Die groben Stiele entfernen und die Blätter grob hacken. Den Parmesan reiben. Sobald die Reiskörner al dente – also innen bissfest und außen schön cremig – sind, den Spinat, den Parmesan und die Crème fraîche unterrühren. Zuletzt den Risotto mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Spinatrisotto in tiefen Tellern anrichten, die Aprikosen mit dem Pfeffersud darauf verteilen und alles servieren.

Safranrisotto mit gebratenem Fenchel

Für 4 Personen | Zubereitung: 25 Minuten | Garzeit: 30 Minuten

Für den gegrillten Fenchel

3 Fenchelknollen
2 EL Olivenöl
1 TL brauner Zucker
Saft von ½ Zitrone

Für das Risotto

700 ml Gemüsebrühe
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe

50 g Butter
1 Döschen Safranfäden
250 g Risottoreis
40 ml Noilly Prat (französischer Wermut)
60 g frisch geriebener Parmesan

Außerdem

Salz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Für den gegrillten Fenchel die Knollen waschen. Das Grün abschneiden und beiseitestellen. Die Knollen in Spalten schneiden und die Spalten mit dem Olivenöl, dem Zucker, dem Zitronensaft und ½ TL Salz in einer Schüssel marinieren.

Für den Risotto die Brühe in einem Topf aufkochen und heiß stellen. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen und würfeln. 20 g Butter in einem Topf erhitzen und beides darin anschwitzen. Den Safran und den Reis zugeben und 1 Minute anschwitzen. Mit dem Noilly Prat ablöschen unter Rühren einkochen lassen. Dann die heiße Brühe nach und nach zum Reis geben und den Risotto unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Temperatur etwa 18–20 Minuten köcheln lassen.

Inzwischen eine Grillpfanne erhitzen. Den Fenchel in einem Sieb abtropfen lassen, die abtropfende Flüssigkeit dabei auffangen. Die Fenchelspalten in der Grillpfanne etwa 3–5 Minuten anbraten. Anschließend die aufgefangene Flüssigkeit angießen und einkochen lassen. Den Risotto mit Salz und Pfeffer würzen, die übrige Butter (30 g) und den geriebenen Parmesan unterrühren. Den fertigen Risotto in tiefen Tellern anrichten, mit den gegrillten Fenchelspalten belegen, alles mit dem Fenchelgrün bestreuen und servieren.



Risotto mit Idiazábal-Käse

Für 4 Personen | Zubereitungszeit: 45 Minuten

3 Zwiebeln
75 ml Olivenöl
400 g Risotto- oder Bombareis (spanischer Rundkornreis)
240 ml trockener Weißwein
1,2 l Gemüsebrühe
250 g Steinpilze
150 g Idiazábal-Käse am Stück (Hartkäse aus Schafsmilch), plus einige feine Späne zum Garnieren
75 g Butter
Salz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
1 ½ EL gehackte frische glatte Petersilie

Die Zwiebeln abziehen und sehr fein hacken. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin bei niedriger Temperatur etwa 10 Minuten anschwitzen, ohne sie Farbe annehmen zu lassen. Dann den Reis zugeben und bei mittlerer Temperatur mit anschwitzen. Danach den Weißwein und 240 ml Wasser zugeben. Den Topfinhalt bei hoher Temperatur aufkochen und die Flüssigkeit etwas reduzieren.

Inzwischen die Gemüsebrühe zum Kochen bringen. Außerdem die Pilze putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Pilze und ein Drittel der heißen Gemüsebrühe zum Risotto in den Topf geben. Die Flüssigkeit unter Rühren bei niedriger Temperatur vom Reis aufnehmen lassen. Dann wieder etwas Gemüse-

brühe zugeben und erneut beständig rühren, bis nur noch wenig Flüssigkeit übrig ist. Den Vorgang wiederholen, bis die gesamte Brühe aufgebraucht ist. Sollte das Risotto noch nicht cremig sein, etwas Wasser zugeben. In der Zwischenzeit den Käse reiben.

Wenn das Risotto cremig und weich ist, den Herd ausschalten. Den geriebenen Käse und die Butter unterrühren. Das Risotto etwa 2 Minuten ruhen lassen. Danach mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Risotto sofort auf Teller verteilen, mit Käsespänen dekorieren und mit der Petersilie bestreut servieren.

Risotto perfetto!

Nach Pasta zählt Risotto zu den beliebtesten Gerichten der italienischen Küche und ist ein absolutes Wohlfühlgericht. Allerdings steckt beim Kochen von Risotto der Teufel im Detail: falscher Topf, falsche Brühe, falscher Reis, überkocht, nicht ganz gar ... Richtig gutes Risotto erfordert Knowhow! Wissen, das dieses Buch zusammen mit 125 Rezepten liefert. Ein Standardwerk, das in keiner Küche fehlen sollte.

- Hier kommt es, DAS Standardwerk für Risotto!
- 125 Rezepte vom Risotto-Weltmeister
- Macht glücklich: geniales Preis-Leistungs-Verhältnis



Holger Zurbrüggen
Die Risotto-Bibel
125 feine Variationen des italienischen Klassikers.
Die besten Tipps & Rezepte vom Risotto-Weltmeister
224 Seiten, ca. 30 Abb., 19,3 x 26,1 cm
Hardcover mit Folienprägung
€ [D] 32,99 / € [A] 34,00 / sFr. 45,50
ISBN: 978-3-95961-667-6
WG: 453 / ET: Mai 2022

 CHRISTIAN



DIE RISOTTO-BIBEL

Holger Zurbrüggen

CHRISTIAN