



GRUNDREZEPT FÜR RISOTTO (Z.B MIT SPARGEL UND CHAMPIGNONS)

Zutaten für 4 Personen:

500 g grünen Spargel
150 g Champignons
300 g Risottoreis (Rundkorn)
1 Zwiebel
2-3 Knoblauchzehen
Olivenöl
1 l Brühe
1 EL Butter
6 EL Parmesan
ein paar Safranfäden
evtl. Salz, Pfeffer



Zubereitung:

- Spargel im unteren Drittel schälen, die holzigen Enden abschneiden, danach waschen und in kleine Stücke schneiden (die Spitzen nicht zerschneiden sondern ganz lassen).
- Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Olivenöl in einer Pfanne oder einem tiefen Topf erwärmen und die Zwiebel und den Knoblauch darin andünsten.
- Reis (ungewaschen!) hinzufügen und kurz mitdünsten, bis er glasig wird.
- Dann ca. 200 ml von der Brühe und den Safran hinzufügen. Nun die Hitze reduzieren (bei 9 Stufen, auf 4-5) und den Reis schrittweise kochen, d.h alle ca. 3-4 min, wenn die Flüssigkeit fast eingekocht ist, wieder neue Brühe einrinnen lassen, immer in etwa 100-200 ml.
- Wichtig ist, dass der Reis immer mit Flüssigkeit bedeckt ist. Diesen Vorgang so oft wiederholen, bis die Brühe aufgebraucht und der Reis gar ist. Das dauert ca. 20 min. Immer wieder umrühren, damit nichts anbrennt.
- Wenn der Reis schön sämig ist, die Butter und den Parmesan einrühren. Meine Brühe war sehr würzig, deswegen brauchte ich kein Salz mehr, ich habe nur noch mit etwas Pfeffer abgeschmeckt.
- In einer separaten Pfanne etwas Olivenöl erwärmen und den Spargel anbraten. Wenn er Farbe angenommen hat, etwa 100 ml Wasser hinzufügen (damit er schneller gar wird) und noch 5-8 min dünsten.
- Dann die Champignons hinzufügen und noch etwa 5 min zusammen garen.
- Den Reis mit einem Teil vom Gemüse vermischen und anrichten. Ich gebe den Rest des Gemüses obendrauf.
- Risotto wird nach dem Abkühlen recht fest, daher empfiehlt es sich, ihn immer warm und frisch zu essen.

Risotto-Variationen:

- Risotto bianco, der weiße Beilagenrisotto wird nach dem Grundrezept zubereitet. Zu den Zwiebeln kommt zusätzlich etwas frischer Salbei.
- Risotto alla milanese ist der klassische Safranreis nach Mailänder Art und wird auch nach dem Grundrezept zubereitet. Er wird allerdings mit noch mehr Safranfäden gefärbt (hat eine stark gelbliche Farbe) und zum Anschwitzen der Zwiebeln wird Rinderknochenmark verwendet.
- Risotto nero ist schwarzes Risotto, das mit kleinen Tintenfischen zubereitet wird. Die Farbe erhält er von deren Tinte. Die geputzten Tintenfische werden in Streifen geschnitten, mit Zwiebeln, Knoblauch und Petersilie in Olivenöl gedünstet und mit Brühe abgelöscht. Anschließend wird der Reis und die Tinte hinzugefügt. Als Flüssigkeit zum Einkochen wird Fischfond verwendet. Statt Butter und Käse wird am Schluss nur reichlich schwarzer Pfeffer hinzugegeben.

Weitere Optionen: Risotto mit...Meeresfrüchten, Erbsen, Bärlauch, Steinpilzen, Zucchini, Gemüseratatouille, uvm.



OSNOVNI RECEPT ZA RIŽOTO (NPR. SA ŠPAROGAMA I ŠAMPINJONIMA)

Sastojci za 4 osobe:

500 g zelenih šparoga
150 g šampinjona
300 g riže (okruglo zrno)
1 glavica luka
2-3 česne bijelog luka
maslinovog ulja
1 l juhe
1 kašika maslaca
6 kašika parmezana
nekoliko niti šafrana
evtl. soli i bibera



Priprema:

- U prvom koraku ogulite donju trećinu šparoga i odstranite donji tvrdi dio. Operite šparoge i izrežite ih na manje komadiće. Vrhove, tj. mekane dijelove stabiljke (to je najukusniji dio) ostavite u cijelom.
- Ogulite crveni i bijeli luk i izrežite na sitne kockice. U dubokoj tavi ili plitkom loncu zagrijte maslinovo ulje i popržite crveni i bijeli luk.
- Dodajte rižu i kratko izdinstajte, a zatim dodajte otprilike 200 ml juhe i šafran.
- Nakon toga smanjite vatru (od 9 stepeni na 4-5) i kuhajte rižu postepeno. To znači da kad se juha ukuha nakon ca. 3-4 min, dosipajte novu, otprilike 100-200 ml.
- Bitno je da je riža uvijek pokrivena vodom i da stalno miješate. Ovaj postupak dodavanja i ukuhavanja juhe ponavljate dok ne potrošite juhu i dok riža ne omekša. To traje ca. 20 min.
- Kad je riža lijepo kremasta, umiješajte maslac i parmezan.
- Pošto je moja juha bila prilično začinjena, nije bilo potrebno da dodajem još soli. Zato sam na kraju začinila samo biberom.
- U drugoj tavi zagrijte maslinovo ulje i popržite šparoge. Kad su dobile malo boje, dodajte oko 100 ml vode (kako bi se brže skuhalo) i dinstajte ih jedno 5-8 min. Zatim dodajte šampinjone i pržite/dinstajte sve skupa još ca. 5 min.
- Jedan dio povrća pomiješajte sa rižom i servirajte u tanjiru. Ostali dio stavite na vrh riže.
- Pošto se riža nakon što se ohladi brzo stvrdne, preporučuje se da se rižoto jede dok je svjež i vreo.

Razne varijante rižota:

- Risotto bianco je bijeli rižoto koji se koristi kao prilog. Priprema se po osnovnom receptu, osim što se uz crveni luk dodaje još malo kadulje.
- Risotto alla milanese je klasična i najpoznatija varijanta rižota. Milanski rižoto se također priprema po osnovnom receptu, osim što se koristi puno više šafrana, koji mu daje jako žutu boju, a za dinstanje crvenog luka se koristi goveđa koštana srž.
- Risotto nero je crni rižoto koji se priprema sa malim hobotnicama, čija tinta mu daje crnu boju. Oprane i očišćene hobotnice se izrežu na trake i na maslinovom ulju poprže zajedno sa crvenim i bijelim lukom i peršunom. Nakon toga se dodaje mala količina juhe, riža i tinta, a za ukuhavanje se koristi riblja juha. Jelo se usavršava dodatkom maslaca, sira i puno crnog bibera.

Druge opcije: Rižoto sa morskim plodovima, graškom, medvjedić lukom, vrganjima, tikvicama, pirjanim povrćem, itd.