

MOREIRA'S RISOTTO-VARIATIONEN

Risotto ist einfach zuzubereiten und ein köstlicher Begleiter für Fisch- und Fleischgerichte. Mit unserem Grundrezept und 4 Herbstvariationen bringen Sie Abwechslung auf Ihren Tisch.



Zutaten für 4 Personen (Grundrezept)

- 4 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 240 g Carnaroli Reis
- 3 Lorbeerblätter und Wachholderbeeren
- 2.5 dl Weisswein
- 9 dl Heisse Gemüse- oder Hühnerbouillon
- 30 g Butter
- 150 g Geriebener Parmesan Reggiano
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Vorbereitung

Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Die Gemüsebouillon vorkochen.

Zubereitung

Olivenöl in einem Topf erhitzen. Gehackte Zwiebel und Knoblauchzehe bei mittlerer Hitze langsam andünsten bis sie glasig werden. Den Reis mit den Lorbeerblättern und Wachholderbeeren zugeben und etwa 2 bis 3 Minuten glasig werden lassen. Darauf achten, dass der Reis nicht anbrennt. Mit Weisswein ablöschen.

Regelmässig etwas heisse Bouillon hinzufügen und unter ständigem Rühren köcheln bis die Bouillon aufgebraucht ist (ca. 20 Minuten). Bei Bedarf noch etwas Flüssigkeit zugeben und den cremigen, aber noch bissfesten Reis vom Herd ziehen. Butter und geriebenen Parmesan unterziehen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Herbstvariation 1: Kürbis-Risotto

400 g Kürbisfleisch (z.B. Muskatkürbis) in kleine Würfel schneiden, nach der Hälfte der Garzeit (etwa nach 10 Minuten) dazugeben und wie im Grundrezept beschrieben weiterfahren. Vor dem Servieren den Risotto mit fein gehobelten Parmesanspänen bestreuen und mit Kürbiskernöl beträufeln.

Herbstvariation 2: Marroni-Risotto

Kurz vor Ende der Garzeit 200 g vorgekochte Esskastanien (ganz oder zerkleinert) und ein wenig Orangenzeste unter den Risotto mischen und diesen gemäss Grundrezept fertig zubereiten. Mit fein gehobelten Parmesanspänen und glattblättriger Petersilie dekorieren.

Bitte wenden >

MOREIRA'S RISOTTO-VARIATIONEN

Ein aromatisch duftender Risotto und ein Glas kräftiger Rotwein auf dem Tisch sorgen für wohlige Herbststimmung und herzhaftes Genüsse.



Herbstvariation 3: Pilz-Risotto

300 g frische Eierschwämmli oder Steinpilze putzen und zerkleinern. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze mit einer Schalotte andünsten. Mit ein wenig Zitronensaft oder Weisswein ablöschen. Einige Pilze für die Garnitur zur Seite legen. Kurz vor Ende der Garzeit, die gedünsteten Pilze unter den Risotto mischen und diesen wie im Grundrezept beschrieben fertig zubereiten. Vor dem Servieren mit den verbleibenden Pilzen und fein gehobelten Parmesanspänen dekorieren.

Herbstvariation 4: Trüffel-Risotto

Am Ende der Garzeit 0.5 bis 1 TL Trüffelöl und etwas gehackten Trüffel unter den Risotto ziehen. Nach Grundrezept weiterfahren. Den fertig zubereiteten Risotto auf Tellern anrichten und am Tisch nach Belieben etwas Trüffel über den Risotto hobeln.

Weinempfehlung: Marchese Antinori

Zum Risotto empfehlen wir einen kraftvollen Chianti Classico mit einem klangvollen Namen: Der Marchese Antinori stammt aus dem renommierten Tenuta Tignanello. Der Zweitwein des Gutes besticht durch eine beeindruckende und vielschichtige Substanz, reife Frucht und intensive Noten von Vanille und Gewürzen.