

## Risotto mit Salsiccia und Wintersalaten

2008-01-06 17:00:35



Salsiccia ist die Bezeichnung für eine frische italienische Rohwurst aus grobem Schweinehack – teilweise auch gemischt mit Rinderhack. Sie wird häufig im ganzen gebraten oder mit verschiedenen Gewürzen gekocht. Das grobe Wurstbrät kann aber auch sehr gut als Basis für Nudelsoßen oder -füllungen dienen oder eben wie hier – angebraten mit Schalotte und Knoblauch – ein herzhaft-winterliches Risotto-Gericht ergeben. Salsiccia ist im italienischen Feinkostenhandel erhältlich, z. T. führen auch Metzger oder die guten Delikatessabteilungen der Kaufhäuser die hierzulande meist kleinen, weniger als 100 bis höchstens 150 g schweren Würtschen.

für 4 Personen (als Hauptgericht):

knapp 3 Tassen Risotto-Reis, z. B. Arborio (ca. 275 g)

ca. 700 ml guten Geflügelfond (Glas oder aus Paste)

125 g Salsiccia fresca (frische italienische Rohwurst)

1 kleines Glas trockenen Weißwein

1 Schalotte

1 Knoblauchzehe

2 EL Olivenöl

2 EL Butter

ca. 50 g Parmesan, frisch gerieben

ein kleiner Zweig Rosmarin

ein kleiner Zweig Thymian

kleinblättrige winterliche Salate, z. B. Rucola, junger roter Mangold, Feldsalat, Batavia

weißer Balsamicoessig

eventuell frischer Pfeffer aus der Mühle und Parmesan zum Würzen bei Tisch

1| Die Haut von der Salsiccia entfernen und das Wurstbrät kleinzupfen oder in kleine Stücke schneiden. Schalotte und Knoblauch fein hacken. Geflügelfond zum Kochen bringen und bei geringer Hitze weiter köcheln lassen.

2| Schalotten und Knoblauchzehe zusammen mit der Salsiccia in 1 EL Butter und Olivenöl anbraten, aber nicht zu sehr bräunen. Risottoreis zugeben, ein bis zwei Minuten sanft mitschwitzen, dann mit dem Weißwein ablöschen und kurz einkochen lassen.

3| Etwa ein Drittel des heißen Geflügelfonds angießen, sodass der Risotto gut bedeckt ist. Unter häufigem Rühren bei geringer Hitze solange köcheln, bis die Flüssigkeit vollständig aufgesaugt wurde. Dann das zweite Drittel des noch heißen Fonds angießen. Wenn auch dieser eingekocht ist, nach und nach weiteren Fond angießen bis der Risotto eine cremige Konsistenz angenommen hat, im Kern aber noch Biss hat; insgesamt dauert der Kochvorgang ca. 20 Minuten.

4| Parmesan, 1 EL Butter und die Kräuterzweige zum Risotto geben, kräftig durchrühren und den Risotto noch etwa zwei Minuten ohne Hitzezufuhr zugedeckt ziehen lassen.

## Vogels Küche

Risotto mit Salsiccia und Wintersalaten

5| Salatblätter mit ein wenig Olivenöl und weißem Balsamicoessig marinieren und zusammen mit dem Risotto servieren, der bei Tisch noch nach Geschmack mit frischem Parmesan und schwarzem Pfeffer verfeinert werden kann.

Dieser Risotto wird etwas anders als im [Grundrezept](#) beschrieben zubereitet. Statt ständig kleiner Mengen der Flüssigkeit zuzufügen, wird der Fond in zwei bis drei größeren Portionen untergerührt. Dies ergibt einen sehr cremigen Risotto.