

## Risotto bianco - Grundrezept für Risotto

2006-08-17 21:11:56

Klassisches [Risotto](#) – Basis für viele leckere Varianten. Mit etwas Geduld, Aufmerksamkeit und Übung gelingt dieser Klassiker ohne Weiteres. Das Wichtigste: Risotto braucht Zeit und Zuneigung. Häufiges, sanftes Rühren sind Voraussetzung für das gute Gelingen. Die heiße Flüssigkeit wird dabei immer nur nach und nach zugegeben. Im Ergebnis soll der Risotto cremig und keinesfalls zu trocken sein.

Extra-Tipp: statt der Butter zum Schluss etwas Sahne unter den fertigen Risotto heben und noch zwei bis drei Minuten ruhen lassen. Lecker ...

für 2 Personen:

2 Tassen [Risotto-Reis](#) (ca. 200 g)  
ca. 750 ml Rinderfond  
1 Glas trockenen Weißwein  
2 kleine Schalotten  
1 Knoblauchzehe  
2 EL Olivenöl  
2 EL Butter  
ca. 50 Gramm Parmesan am Stück

zum Anrichten:

etwas frischer Parmesan, in Späne gehobelt oder grob gerieben  
frische Basilikumblätter  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle



1| Rinderfond kurz aufkochen und bei geringer Hitzezufuhr am Köcheln halten. Schalotte sehr fein hacken, Knoblauchzehe schälen und leicht andrücken. Beides in einem großen Topf in Olivenöl und 1 EL Butter bei mittlerer Hitze sanft anschwitzen (nicht bräunen!). Reis zugeben und unter Rühren in ein bis zwei Minuten glasig werden lassen; die Reiskörner sollen rundum mit Öl überzogen sein. Mit Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit fast vollständig einkochen lassen, dabei weiter rühren. Hitze reduzieren und ein bis zwei Kellen vom heißen (!) Fond zugeben, so dass der Reis knapp bedeckt ist. Bei schwacher Hitze (die Mischung soll gerade sanft vor sich hin köcheln) und häufigem Rühren solange weiter köcheln bis alle Flüssigkeit vom Reis aufgesaugt wurde.

2| Erst jetzt wieder ein bis zwei Kellen Fond zugeben. Es ist wichtig, stets heiße Flüssigkeit zuzugeben, damit der Kochvorgang nicht unterbrochen wird. So fortfahren, bis der gesamte Fond verbraucht wurde; je nach Reissorte sollte dies ca. 20 Minuten dauern. Flüssigkeitsmenge und Kochdauer müssen der verwendeten Reissorte angepasst werden. Der Reis sollte außen eine cremige Konsistenz haben, innen aber noch Biss haben.

3| Parmesan grob reiben, wenn der letzte Fond fast vollständig aufgenommen wurde zum Risotto geben und vorsichtig unterheben. Noch ca. 2 bis 3 Minuten bei geschlossenem Deckel ohne Hitzezufuhr ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren 1 EL Butter unterheben.

## Vogels Küche

Risotto bianco &#8211; Grundrezept für Risotto

4| Sofort heiß servieren. Bei Tisch mit etwas geriebenem oder gehobeltem Parmesan, frischem Pfeffer aus der Mühle und eventuell einigen Basilikumblättern garnieren.

### Tipps:

Unbedingt spezielle Risotto-Rundkornreissorten (Arborio, Vialone oder Carnaroli) verwenden. Normaler Langkorn- oder auch Milchreis sind nicht geeignet. Nur die genannten Reissorten können beim Garen al dente genügend Stärke freisetzen und somit die unvergleichliche, cremige Konsistenz eines Risotto gewährleisten. Risotto wird stets mit einem Holzlöffel gerührt. Zur Zubereitung eignen sich schwere Kochgefäße, die die niedrigere Hitze gleich bleibend übertragen.

Nur hochwertigen fertigen Fond (aus dem Glas oder Paste zum Anrühren) verwenden, keine Brühwürfel oder ähnliches. Oder Selbermachen ...

Niemals fertig geriebenen Parmesan verwenden. Nur frisch vom Stück selber reiben! Ein guter Risotto braucht in der Regel keine zusätzliche Würze durch Salz. Der Geschmack kommt allein aus dem Fond und den weiteren Zutaten.

Den Rinderfond kann man auch mit etwas (gutem!) Gemüsefond verlängern. Hühnerfond ist dagegen nur zu wenigen Risottovarianten zu empfehlen.

### Varianten:

Risotto alla Milanese (Safran-Risotto): eine Messerspitze Safranfäden im Mörser zerkleinern zusammen mit dem Reis kurz andünsten. In der klassischen Variante wird statt Öl/Butter zum Anschwitzen Rindermark verwendet.

Gemüse-Risotto: z. B. frische (oder gefrostete), nur kurz blanchierte Erbsen oder Zucchini (ebenfalls nur kurz blanchiert) kurz vor Ende der Garzeit zugeben im Risotto erhitzen.

Eine besonders aromatische Kombination ergibt sich durch Zugabe von getrockneten Tomaten und Bacon-Streifen, die zusammen vorher in etwas Olivenöl angebraten wurden.