

Hagen Gnote

Das Beste fürs Kochen und Genießen



FEINSTES
Risotto

HAGEN GROTE – TIPPS & TRICKS WISSENSWERTES ZU RISOTTO

Wie entstand Risotto

Die asiatische Reispflanze fand in Europa ihre Verbreitung durch die Eroberungszüge der Araber. Von Ägypten ausgehend kam sie über die Feuchtgebiete im Delta des Nils nach Spanien und von dort nach Oberitalien. In den wasserreichen Gegenden der Po-Ebene und in Venetien wurde Reis zur verbreiteten Kulturpflanze. Das einstige „Armeuteessen“ wandelte sich durch die Züchtung spezieller weisser Rundkorn-Reissorten zu einer gehobenen italienischen Küchenkultur der Reiszubereitung. Weisse Lebensmittel galten als edel und wurden von Oberklasse und Adel bevorzugt. So erlangte weisser Rundkornreis als hochwertiges Nahrungsmittel zunehmend an Bedeutung. Immer neue und ausgefallene Zubereitungen wurden von ambitionierten Köchen kreiert. So entwickelte sich Risotto zum bekanntesten, kulinarisch anspruchsvollen Reisgericht der italienischen Küche.

Es kommt auf die Reissorte an

Reis gibt bei der Zubereitung zwei Sorten Stärke ab. Amylose löst sich beim Kochen und entwickelt sich angenehm cremig. Amylopektin hingegen wandelt sich im Kochwasser zu klebriger Konsistenz. Im Gegensatz zu Milch- oder Klebreisorten verwandelt sich guter Risotto-Reis durch einen höheren Anteil weniger klebender Stärke (Amylose) beim Kochvorgang zu angenehm cremig sämiger Konsistenz. Aber noch wichtiger ist seine zweite typische Eigenschaft. Guter Risotto-Reis behält beim Kochen einen festeren Kern, er bleibt angenehm bissfest.

Zu den wichtigsten italienischen Risotto-Reissorten gehören „Vialone Nano“ und „Arborio“. Die dritte, etwas weniger bedeutende Sorte ist „Carnaroli“. Sie entstand erst in der Mitte des vergangenen Jahrhunderts aus einer Kreuzung von „Vialone Nano“ mit einer asiatischen Sorte. „Carnaroli“ hat im Verhältnis zu den beiden erstgenannten Sorten ein etwas grösseres, weniger klebendes Korn und gibt geringfügig mehr cremige Stärke (Amylose) ab. Ähnlich positive Eigenschaften weist „Vialone Nano“ bei

kleinerer Korngrösse auf. „Arborio“ klebt etwas mehr. Diese drei Sorten haben alle nötigen positiven Eigenschaften für das Gelingen eines guten Risotto. Auf andere Reissorten sollte man bei dieser Zubereitungsart verzichten. Favorit bei italienischen Köchen und in der Hagen Grote Küche ist allerdings immer noch unangefochten „Vialone Nano“.

Grundrezept

Reissorte und Zubereitungsart müssen sich perfekt ergänzen. Hierbei ganz wichtig, Risotto-Reis darf vor der Zubereitung nicht gewaschen werden. Sonst würde die an den Körnern haftende Stärke abgewaschen. Sie sorgt beim Kochen eines Risotto für die so wichtige cremige Konsistenz. Die Meinungen, wie flüssig oder trocken ein Risotto sein soll, gehen bisweilen ein wenig auseinander. Gravierender ist jedoch die Auffassung über die Festigkeit der Reiskörner. Für den Kenner ist es fatal, wenn man durch zu kurze Kochzeit auf dem nicht ganz gegarten inneren Kern herumkaut, was leider immer wieder vorkommt. Ebenso unschön ist ein übergarer, matschiger Risotto. Wenn man die wenigen Regeln des Grundrezeptes beachtet, sollte ein Risotto mit perfekt gegartem Reis immer problemlos gelingen.

Bei der klassischen Zubereitung für 4 Personen wird eine fein gewürfelte Schalotte in 3 EL Olivenöl ohne zu bräunen glasig angedünstet. 300 g Risotto-Reis zufügen und unter ständigem Rühren leicht glasig werden lassen. Dabei dürfen weder Schalotte noch Reis bräunen. Mit einem Glas Weisswein ablöschen. Sobald der Wein verdampft ist kommen 800 ml heisse Geflügelbrühe hinzu. Zum Kochen bringen, mit Salz würzen und 18 Minuten bei mittlerer Hitze kochen. Dabei gelegentlich umrühren, damit nichts ansetzt.

Das in Kochbüchern propagierte ständige Rühren und nach und nach Zugießen der Flüssigkeit ist unnötig und führt zu keinem besseren Ergebnis. Die zugegebene Flüssigkeitsmenge kann variabel sein. Je nach Reissorte und Zubereitungsstem-

peratur wird mehr oder weniger Brühe benötigt. Eventuell vor Ende der Kochzeit noch heisse Brühe nachgiessen, falls der Risotto zu trocken und nicht flüssig genug gelingt. Nach Ende der angegebenen Kochzeit von 18 Minuten sofort vom Feuer nehmen, 50 g Butter in Stücken unter den Reis heben und zugedeckt 5 Minuten ruhen lassen. Mit frisch geriebenem Parmesan anrichten.

Ausgehend von dieser Grundzubereitung gelingen unterschiedliche Risotti mit zartem Gemüse, frischen Meeresfrüchten, Fleisch, unterschiedlichen Käsesorten, verschiedenen Pilzen und auch Trüffeln. Als Flüssigkeit dienen verschiedene Brühen und Fonds, dünnflüssige Tomatensauce, Rotwein, Weisswein, Champagner oder in Fischfond aufgelöste Sepiatinte. Aromatisiert und gewürzt wird mit Safran, Pfeffer, pikantem Piment d'Espelette, frischen Kräutern, geriebenem Hartkäse oder Trüffelöl. Es gibt eine Vielzahl unterschiedlichster Rezepte und kreativen Ideen sind bei der Kreation eines köstlichen Risotto keine Grenzen gesetzt.



ZANDER-MEDAILLONS IN PARMASCHINKEN MIT SAN MARZANO TOMATEN-RISOTTO

Zutaten für 4 Personen

Risotto

2 Dosen San Marzano Tomaten von je 400 g
1 TL Zucker
Saft von ½ Zitrone
200 ml Geflügelfond
2 Stangen Bleichsellerie
1 Schalotte
2 Knoblauchzehen
3 EL Olivenöl
300 g Risottoreis ((Vialone Nano oder Arborio)
100 ml Weisswein
Salz, Pfeffer
50 g Butter, in Stücken

Zander

600 g Zanderfilets
8 Scheiben Parmaschinken
16 Salbeiblätter
Pfeffer, Salz
3 EL Olivenöl

Ausserdem

Olivenöl und einige Salbeiblätter für die Garnitur
Parmesan am Stück

Zubereitung

Risotto

1 Die San Marzano Tomaten mit Zucker, Zitronensaft und Geflügelfond aufkochen, bis die Tomaten weich sind. Mit dem Mixstab pürieren. 800 ml Tomatenflüssigkeit für den Risotto abmessen und heiss halten.
2 Vom Bleichsellerie die Fäden abziehen. Die Stangen längs in Streifen, dann quer in feine Würfel schneiden. Die Schalotte schälen und fein hacken. Knoblauch pellen und in Scheiben schneiden.
3 Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Schalotten- und Bleichselleriewürfel darin hell andünsten. Den Reis zufügen und unter Rühren mit dem Holzlöffel glasig werden lassen. Mit Weisswein ablöschen. Unter ständigem Rühren die heisse Tomatenflüssigkeit und die Knoblauchscheiben zufügen. Den Risotto 18 Minuten bei geringer Hitze kochen lassen. Dabei häufig umrühren, damit nichts ansetzt.
4 Am Ende der Garzeit sollte der Risotto eine cremig flüssige Konsistenz haben. Falls er zu dick wird, noch etwas Flüssigkeit zufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Butterstücke unterheben und den Risotto zugedeckt noch 5 Minuten neben dem Herd ruhen lassen.

Zander

1 Die Zanderfilets von Haut und Gräten befreien. Je 2 Scheiben Parmaschinken leicht überlappend zu einem Rechteck auslegen. Zuerst 2 Salbeiblätter, dann das Fischfilet auf den Schinken legen. Pfeffern, aber nur leicht salzen, da der Schinken Salz enthält.
2 Die Fischfilets wieder mit 2 Salbeiblättern belegen, ganz in Parmaschinken einschlagen und gut festdrücken.
3 Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zanderfilets in Parmaschinken darin von allen Seiten bei geringer Hitze knusprig braten.

Fertigstellen und Anrichten

Olivenöl erhitzen und die Salbeiblätter für die Garnitur darin 20 Sekunden frittieren. Die Salbeiblätter anschliessend zwischen Küchenpapier flach drücken und entfetten. Parmesan auf dem Küchenhobel in grobe Späne hobeln. Risotto auf vorgewärmten Tellern anrichten. Den Zander in Parmaschinken halbieren und jeweils 2 schöne Medaillons auf dem Risotto anrichten. Mit frittierten Salbeiblättern und Parmesan-Spänen garnieren.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. [EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:](#)

San Marzano Tomaten

3 x 400 g
Nr. 086L06
Fr. 12,95
(16,6 CHF/1 kg)



Hagen Grote Hühnerfond

3 Gläser à 200 ml
Nr. 05H05
Fr. 15,95
(26,58 CHF/1 l)



Risottoreis Arborio

1 kg
Nr. 407P01
Fr. 12,95



KÜRBISRISOTTO MIT PFIFFERLINGEN

Zutaten für 4 Personen

Pfifferlinge

300 g Pfifferlinge
1 Bund Frühlingszwiebeln
2 EL Olivenöl
2 EL Butter
Salz, Pfeffer

Risotto

400 g Kürbisfruchtfleisch
Salz
1 Schalotte
2 EL Olivenöl
300 g Risottoreis (Vialone Nano oder Arborio)
1 Glas Weisswein (100 ml)
800 ml heisse Geflügelbrühe
1 Knoblauchzehe
3 EL gehackte Petersilie
2 EL Butter, in Würfeln
Salz, Pfeffer
frisch geriebener Parmesan

Zubereitung

Pfifferlinge

1 Die Pilze nur trocken mit dem Pinsel und einem spitzen Messer säubern. Möglichst nicht waschen, da sie sich sofort mit Wasser vollsaugen. Kleinere Pilze im Ganzen verwenden, grössere Exemplare halbieren oder vierteln.
2 Frühlingszwiebeln putzen und den weissen Teil in 1 cm lange Stücke schneiden.
3 Olivenöl und Butter in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin 3 Minuten braten. Frühlingszwiebeln zufügen und weitere 2 Minuten dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Risotto

1 Das Kürbisfruchtfleisch grob raspeln, auf einem Tuch ausbreiten und salzen. Fest zusammenrollen und 30 Minuten Saft ziehen lassen.
2 Die Schalotte schälen und fein hacken. Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Schalottenwürfel darin hell andünsten. Den Reis zufügen und glasig werden lassen. Mit Weisswein ablöschen.
3 Sobald der Wein verdampft ist, die heisse Geflügelbrühe angiesen. Knoblauch pellen, fein hacken und mit den gut ausgedrückten Kürbisraspeln unter den Reis heben.
4 Den Risotto 18 Minuten kochen, dabei gelegentlich umrühren, damit nichts ansetzt. Der Risotto sollte gegen Ende der Garzeit cremig-flüssig sein. Bei Bedarf noch etwas Geflügelbrühe angiesen.
5 Zwei Drittel der Pilze sowie die Hälfte der Petersilie unter den Reis mischen. Den Topf vom Herd nehmen, Butterwürfel unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Risotto zugedeckt 5 Minuten ruhen lassen.

Fertigstellen und Anrichten

Kürbis-Risotto auf vorgewärmten Tellern anrichten. Das letzte Drittel der Pilze darauf verteilen. Mit Parmesan und der restlichen Petersilie bestreuen.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. [EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:](#)

Risottoreis Vialone Nano
1kg
Nr. 407P03
Fr. 12,95



Hagen Grote Weisswein CA'N VEY
6 Flaschen à 0,75 l
Nr. 500D09
Fr. 79,95
(17,77 CHF/1 l)



Natives Olivenöl
extra virgen CA'N VEY
0,75 Liter Flasche
Nr. 981H06
Fr. 36,95
(49,27 CHF / 1 l)



MEERESFRÜCHTE-ZITRONENGRASSPIESSE AUF ROTE-BETE RISOTTO

Zutaten für 4 Personen

Rote-Bete-Risotto

2 Schalotten
3 EL Olivenöl
300 g Risottoreis ((Vialone Nano oder Arborio)
1/2 Glas Portwein
1/2 Glas Weisswein
400 ml heisser Geflügelfond
400 ml heisser Rote-Bete-Saft (Fertigprodukt oder aus frischer Rote Bete im Entsafter hergestellt)
40 g Butter, gewürfelt
Salz, Cayennepfeffer

Meeresfrüchte-Zitronengrasspie- se

8 Jakobsmuscheln
12 grosse Garnelen
80 ml Agrimetto (Olivenöl-Zitronen-
Mischung), ersatzweise Olivenöl mit
einigen Tropfen Zitrone
Salz
Piment d'Espelette (aromatisches
Chilipulver aus dem Baskenland)
1 Knoblauchzehe
1 TL Sesam
4 Stängel Zitronengras

Ausserdem

frische Kräuterblättchen

Zubereitung

Rote-Bete-Risotto

1 Schalotten schälen und fein hacken. In einem Topf das Olivenöl erhitzen und die Schalotten darin hell andünsten. Den Reis hinzugeben und unter Rühren glasig werden lassen.
2 Mit Port- und Weisswein ablöschen. Sobald der Wein verdampft ist, unter Rühren nach und nach erst den heissen Geflügelfond, dann den erhitzten Rote-Bete-Saft zufügen. Den Risotto 18 Minuten köcheln lassen. Dabei gelegentlich umrühren, damit nichts ansetzt. Er sollte nun eine flüssig-cremige Konsistenz haben. Falls er zu trocken wird, noch ein wenig Geflügelfond zufügen.
3 Anschliessend die Butterwürfel unter den Reis heben. Den Topf vom Herd nehmen und den Risotto mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Noch 5 Minuten zugedeckt neben dem Herd ruhen lassen.

Meeresfrüchte-Zitronengrasspie- se

1 Die Muscheln mit der gewölbten Seite nach unten einige Sekunden in eine heisse Pfanne legen. Sobald sie sich etwas öffnen, mit dem Messer an der flachen Seite entlang schneiden. Dabei den Muskel von der Schale trennen und den Deckel abheben. Das Muschelfleisch mit dem Messer aus der unteren Schale lösen und die Häutchen sowie den faserigen Rand entfernen. Das Muschelfleisch unter fließendem Wasser gut säubern, mit Küchenpapier trocken tupfen und kühl stellen.
2 Von den Garnelen den Kopf abdrehen. Das Schwanzteil schälen und vom Rücken den dunklen Darm entfernen. Garnelenschwänze waschen und trocken tupfen.
3 Agrimetto mit Salz und Piment d'Espelette verrühren, bis sich die Salzkristalle aufgelöst haben. Knoblauch abziehen, fein hacken, mit den Sesamkörnern untermischen und alles zu einer Marinade verrühren.
4 Auf die geputzten Zitronengrassängel abwechselnd Jakobsmuscheln und Garnelen spießen. Mit der Marinade einpinseln und 20 Minuten marinieren. Spiesse im Dämpfeinsatz eines Topfes oder im Dampfgarer in 8 Minuten gar dämpfen.

Fertigstellen und Anrichten

Rote-Bete-Risotto und Meeresfrüchte-Zitronengrasspieße auf vorge-wärmten Tellern anrichten. Ein Sträusschen frischer Kräuterblättchen zufügen. Ein wenig Agrimetto mit Piment d'Espelette zu einer dick-flüssigen Sauce verrühren. Das Gericht auf den Tellern mit Tupfern der Agrimetto-Piment-d'Espelette-Sauce garnieren.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. [EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:](#)

Hagen Grote Agrimetto

250 ml Flasche
Nr. 200C03
Fr. 34,95
(13,98 CHF/100 ml)



Original Piment d'Espelette

40 g Glas
Nr. 028U14
Fr. 22,95
(57,38 CHF /100 g)



Original italienischer Risotto-Topf

Dicker, mehrschichtiger Spezial-
boden
Nr. 120P07396
Fr. 299,95



KALBSFILET IM KRÄUTERMANTEL AUF RISOTTO ALLA MILANESE

Zutaten für 4 Personen

Kalbsfilet im Kräutermantel

500 g Kalbsfilet
je nach Marktangebot reichlich frische Kräuter wie Estragon, Majoran, Petersilie, Kerbel, Rosmarin oder Thymian
Salz, Pfeffer
2 EL Olivenöl

Risotto alla Milanese

30 g Rindermark aus einer Beinscheibe (Rindermark ist zwar nicht unbedingt erforderlich, es gibt dem Risotto jedoch eine wunderbar sämige Konsistenz)
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
80 g Butter
300 g Risottoreis (Vialone Nano oder Arborio)
1 Glas Weisswein (100 ml)
800 ml heisse Rinderbrühe
1 g Safranfäden
Salz, Pfeffer
40 g frisch geriebener Parmesan

Ausserdem

Verschiedene Kräuterblättchen
Aceto Balsamico

Zubereitung

Kalbsfilet im Kräutermantel

1 Das Kalbsfilet sorgfältig parieren. Sämtliche Kräuter waschen, sehr gut trocknen und die Blättchen abzupfen. Die Kräuter fein hacken.
2 Das Fleisch kräftig salzen, pfeffern, mit Olivenöl einpinseln und in den gehackten Kräutern wälzen. Es soll vollständig mit der Kräutermischung bedeckt sein. Das so vorbereitete Kalbsfilet in mehreren Lagen Kochpergament zu einer fest umwickelten Rolle formen. Die Enden zusammendrehen und gut mit Küchengarn verschliessen, so dass keine Flüssigkeit eindringen kann.
3 In einem Topf 2 l Wasser aufkochen. Das Kalbsfilet einlegen und im etwa 90 °C heissen Wasser 20 Minuten pochieren.

Risotto alla Milanese

1 Das Rindermark aus dem Knochen drücken, 10 Minuten wässern, trocken tupfen und fein hacken. Die Schalotte schälen und fein würfeln. Knoblauch abziehen und in feine Scheiben schneiden.
2 In einem Topf das Rindermark mit der Hälfte der Butter erhitzen und auslassen. Schalotte und Knoblauch zufügen und hell andünsten. Den Reis zugeben und unter Rühren mit dem Holzlöffel in 3 Minuten glasig werden lassen.
3 Mit Weisswein ablöschen. Sobald der Wein verdampft ist, die heisse Rinderbrühe angiessen und den Risotto insgesamt 18 Minuten kochen. Dabei immer wieder umrühren, damit nichts ansetzt. Nach 12 Minuten Garzeit die Safranfäden unterrühren.
4 Der Risotto sollte zum Ende der Kochzeit eine cremig flüssige, nicht zu feste Konsistenz haben. Falls er zu trocken wird, noch etwas Brühe zufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die restliche Butter in Flöckchen einarbeiten. Parmesan untermischen und den Risotto zugedeckt 5 Minuten neben dem Herd ruhen lassen.

Fertigstellen und Anrichten

Das pochierte Kalbsfilet aus dem Kochpergament lösen, in dicke Scheiben schneiden. Den Risotto auf vorgewärmte Teller verteilen und das Fleisch daneben anrichten. Mit Kräutern und einigen Tropfen altem Aceto Balsamico garnieren.

MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. [EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:](#)

Risottoreis Arborio 1kg
Nr. 407P01
Fr. 12,95



Safran
1g
Nr. 22H01
Fr. 16,95



Rohmilch-Parmesan
ca. 520 g
Nr. 148U03
Fr. 56,94
(10,95 CHF/
100 g)



SAFRAN SPARGELRISOTTO

Zutaten für 4 Personen

Safran Spargelrisotto

500 g weisser Spargel
500 g grüner Spargel
1 Schalotte
3 EL Olivenöl
300 g Risottoreis (Vialone Nano oder Arborio)
100 ml Weisswein
800 ml heisse Geflügelbrühe
1 g Safran
Salz, Pfeffer
50 g Butter

Zubereitung

Safran Spargelrisotto

1 Den weissen Spargel ganz, vom grünen Spargel das untere Drittel schälen. Holzige Enden abschneiden und Spargel in 4 cm lange Stücke teilen. Die fein gehackte Schalotte im Olivenöl ohne zu bräunen glasig dünsten. Reis zufügen, unter ständigem Rühren glasig werden lassen und mit Weisswein ablöschen. Sobald der Wein verdampft ist, die heisse Brühe zufügen. Auf mittlerer Flamme kochen, gelegentlich umrühren.
2 Nach 6 Minuten Garzeit den weissen und nach 12 Minuten den grünen Spargel sowie die Safranfäden zum Reis geben. Insgesamt ca. 18 Minuten kochen. Der Risotto soll jetzt cremig-flüssig sein. Falls er zu fest wird, etwas heisse Brühe zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Butter in Flöckchen einarbeiten. Den Risotto weitere 5 Minuten zugedeckt ruhen lassen.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Safran
1g
Nr. 22H01
Fr. 16,95



Natives Olivenöl
extra virgen CAN VEY
0,75 Liter Flasche
Nr. 981H06
Fr. 36,95
(49,27 CHF /1 l)



Risottoreis Vialone Nano
1kg
Nr. 407P03
Fr. 12,95



SCAMPI IN KARTOFFELKRUSTE AUF GORGONZOLA-RISOTTO MIT COCKTAILTOMATEN-PESTO

Zutaten für 4 Personen

Cocktailtomaten-Pesto

100 g getrocknete Cocktailtomaten in Olivenöl eingelegt
2 Knoblauchzehen
1 Bund Basilikum
2 EL Pinienkerne
Salz, Pfeffer
etwa 100 ml Olivenöl
50 g frisch geriebener Parmesan

Gorgonzola-Risotto

1 Schalotte
2 EL Olivenöl
300 g Risottoreis (Vialone Nano oder Arborio)
1 Glas Weisswein
800 ml heisse Geflügelbrühe
30 g Butter, gewürfelt
2 EL gehackte glatte Petersilie
150 g Gorgonzola, gewürfelt
Salz, Pfeffer

Scampi

8 Scampi oder Riesengarnelen
2 grosse festkochende Kartoffeln

Ausserdem

Olivenöl zum Frittieren
etwas glatte Petersilie

Zubereitung

Cocktailtomaten-Pesto

1 Die Cocktailtomaten gut abtropfen lassen, dann 5 Minuten in kochendem Wasser blanchieren. Knoblauch abziehen und halbieren. Basilikum waschen, trocknen und die Blätter abzupfen.
2 Blanchierte Tomaten mit Knoblauch, Pinienkernen, Basilikum und wenig Salz im Mixer pürieren. So viel Olivenöl zufügen, bis das Pesto eine dickflüssige Konsistenz hat.
3 Zum Schluss den geriebenen Parmesan unterrühren und mit Pfeffer würzen.

Gorgonzola-Risotto

1 Die Schalotte schälen und fein hacken. In einem Topf Olivenöl erhitzen und die Schalottenwürfel darin glasig dünsten.
2 Reis zufügen und unter Rühren andünsten, bis die Körner glasig sind. Mit Weisswein ablöschen und diesen verdampfen lassen. Nach und nach die heisse Geflügelbrühe angiesen. Den Risotto ca. 18 Minuten kochen. Dabei häufig umrühren, damit nichts ansetzt. Der fertige Risotto sollte dickflüssig-cremig sein. Falls er zu fest wird, etwas heisse Brühe angiesen.
3 Butterwürfel unter den Reis heben. Gehackte Petersilie und Gorgonzolawürfel zufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen und alles vorsichtig mischen. Zugedeckt neben dem Feuer 5 Minuten ruhen lassen.

Scampi

1 Von den Scampi die Köpfe und Scheren vom Schwanzteil abdrehen. Die Schwänze mit der Küchenschere über den Rücken aufschneiden. Den dunklen Darm entfernen und das Fleisch auslösen.
2 Kartoffeln schälen und mit dem Sparschäler möglichst lange, dünne Streifen abschälen.
3 Die Scampi-Schwänze gleichmässig dünn mit den Kartoffelstreifen umwickeln.
4 In einer Fritteuse oder einem hohen Topf ausreichend Olivenöl erhitzen und die eingewickelten Scampi-Schwänze darin knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Fertigstellen und Anrichten

Gorgonzola-Risotto auf vorgewärmte Teller verteilen und die Scampi in Kartoffelkruste darauf anrichten. Mit Cocktailtomaten-Pesto und etwas glatter Petersilie garnieren.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. [EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:](#)

Rohmilch-Parmesan

ca. 460 g
Nr. 148U03
Fr. 56,94
(10,95 CHF/100 g)



Natives Olivenöl

extra virgen CAN VEY
0,75 Liter Flasche
Nr. 981H06
Fr. 36,95
(49,27 CHF/1 l)



Reiskocher-Vollautomat

Ohne Rühren
und Nachgießen
Nr. 407P015
Fr. 119,95



RISOTTO VONGOLE E LIMONE (ZITRONENRISOTTO MIT VENUSMUSCHELN)

Zutaten für 4 Personen

Vongole

1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl
2 Lorbeerblätter
100 ml Weißwein
1 kg TK Vongole (Venusmuscheln)
Salz, Pfeffer

Risotto

1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
3 EL Olivenöl
300 g Risotto-Reis (Vialone Nano, Carnaroli)
100 ml Weißwein
800 g Gemüsefond
1 Bio-Zitrone
Salz, Pfeffer
Zitronenthymian
50 g Butter

Außerdem

Agriretto (sizilianisches
Zitronen-Olivenöl)
Zitronenthymian

Zubereitung

Vongole

1 Schalotte und Knoblauchzehe schälen, fein würfeln und in Olivenöl glasig andünsten. Lorbeerblätter und Weißwein zufügen und aufkochen. Muscheln keinesfalls auftauen, sondern direkt aus dem Gefrierfach in den Kochsud geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2 Unter geschlossenem Deckel 5 Minuten kochen. Das Muschelfleisch aus den Schalen lösen und einige Schalen für die Dekoration aufbewahren. Den Kochsud durch ein mehrfach gefaltetes Passiertuch (ersatzweise Küchentuch) filtern und die Muscheln darin warm halten.

Risotto

1 Schalotte und Knoblauch schälen, fein hacken und in Olivenöl glasig andünsten. Risottoreis zufügen und eine Minute unter Rühren anbraten. Mit Weißwein ablöschen. Sobald der Wein verdunstet ist, nach und nach den Gemüsefond zufügen. Mehrfach umrühren, damit nichts ansetzt.
2 Die Schale der Bio-Zitrone fein abreiben, den Saft auspressen und nach 15 Minuten Kochzeit unter den Risotto rühren. Mit Salz und Pfeffer gewürzt weitere 3 Minuten köcheln. Thymianblättchen zupfen und mit der gewürfelten Butter einrühren. Der Risotto sollte eine flüssig-cremige Konsistenz haben. Vom Feuer nehmen und zugedeckt 5 Minuten ruhen lassen.

MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Agriretto aus Sizilien

Natives Olivenöl
(extra vergine) und
reiner Zitronensaft
Nr. 200C03
Fr. 34,95
(13,98 CHF/100 ml)



Gemüse-Consommé

2 Gläser à 720 ml
Nr. 306G10
Fr. 23,95
(16,63 CHF/l)



Risottoreis Vialone Nano

1kg
Nr. 407P03
Fr. 12,95



OSSOBUCO E RISOTTO ALLA MILANESE

Zutaten für 4 Personen

Ossobuco

4 Kalbshaxen-Scheiben, 3 cm hoch,
je 250 g
Salz, Pfeffer
Mehl
2 EL Olivenöl
2 EL Butter
2 Zwiebeln
2 Möhren
4 Stangen Sellerie
1 Knoblauchzehe
1 EL Tomatenmark
125 ml Weißwein
250 ml Kalbsfond
1 Lorbeerblatt
4 reife Tomaten
3 Zweige Thymian

Risotto

30 g Rindermark aus einer Beinscheibe (Rindermark ist zwar nicht unbedingt erforderlich, es gibt dem Risotto jedoch eine wunderbar sämige Konsistenz)
80 g Butter
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
300 g Risottoreis, Vialone Nano oder Arborio
100 ml Weißwein
800 ml Rinderbrühe
1 g Safranfäden
Salz, Pfeffer
80 g Parmesan, frisch gerieben

Gremolata

½ Bund Petersilie
1 Knoblauchzehe
1 EL abgeriebene Bio-Zitronenschale
Blattgrün vom Staudensellerie

Zubereitung

Ossobuco

1 Kalbshaxen-Scheiben sauber parieren, waschen, trocknen, salzen und pfeffern. Mit Mehl einstäuben, überschüssiges Mehl abklopfen. In Butter und Olivenöl in einer hohen Pfanne auf jeder Seite bei mittlerer Hitze drei Minuten anbraten, dann wieder aus der Pfanne nehmen.

2 Zwiebeln pellen und fein hacken, Möhren schälen und in Stifte schneiden. Staudensellerie sorgfältig von Fäden befreien und in kleine Stücke teilen. Das Gemüse im verbliebenen Bratfett einige Minuten andünsten. Knoblauchzehe schälen und in feine Scheiben geschnitten zum Gemüse geben.

3 Tomatenmark einrühren, anbraten und mit Weisswein ablöschen. Die angebratenen Haxen-Scheiben, Kalbsfond und Lorbeerblatt zufügen. Tomaten von Stängelansätzen befreien und auf der gegenüberliegenden Seite kreuzweise einschneiden. Einzeln nacheinander in kochendem Wasser 10 Sekunden blanchieren, enthäuten, vierteln und entkernen. Tomaten mit den Thymianblättchen zum Fleisch geben. Haxen-Scheiben 1 ½ Stunden zugedeckt schmoren und gelegentlich wenden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Risotto

1 Das Rindermark aus dem Knochen drücken. 10 Minuten wässern, trocknen und fein hacken. Rindermarkwürfel mit der Hälfte der Butter im Risottopf auslassen. Die fein gehackte Schalotte und die in feine Scheiben geschnittene Knoblauchzehe darin hell andünsten. Den Reis zufügen und unter Rühren mit dem Holzlöffel in 4 Minuten glasig werden lassen.

2 Mit dem Weisswein ablöschen. Sobald der Wein verdampft ist, unter ständigem Rühren nach und nach die heisse Rinderbrühe angießen und köcheln lassen. Gelegentlich umrühren, damit nichts ansetzt. Nach etwa 12 Minuten die in zwei EL Brühe aufgelösten Safranfäden unterrühren.

3 Den Risotto nach 18 Minuten Kochzeit vom Herd nehmen. Er sollte eine cremig-flüssige, nicht zu feste Konsistenz haben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die restliche Butter in Flöckchen sowie den Parmesan einarbeiten. Unter geschlossenem Deckel weitere 5 Minuten neben dem Herd ruhen lassen.

Fertigstellen und Anrichten

Für die Gremolata die gezupften Petersilienblättchen und die Knoblauchzehe sehr fein hacken. Mit der abgeriebenen Zitronenschale mischen. Haxen-Scheiben mit der Sauce auf heißen Tellern anrichten. Gremolata darauf streichen, mit Sellerieblättchen garnieren und Risotto zu Portionen geformt zufügen.

MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEP. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Guss-Tomatentopf

Ofenfestes Kochgeschirr aus Gusseisen
Nr. 448X03
Fr. 374,95



Safran

1g
Nr. 22H01
Fr. 16,95

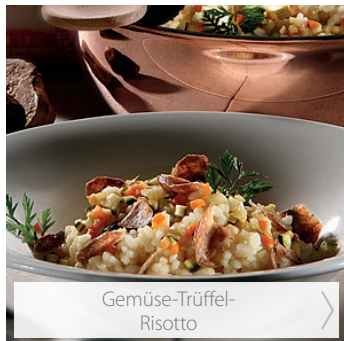


Hagen Grote Rinderfond

3 Gläser à 200 ml
Nr. 05H07
Fr. 15,95
(26,58 CHF/1 l)



PROBIEREN SIE AUCH



Gemüse-Trüffel-Risotto >



Poulardenbrust-Schnitzel in Parmesan-Kruste auf Limetten-Risotto >



Schwarzer Sepia-Risotto >



Chorizo-Paella (Arroz con chorizo) >



Schwarze Paella >



Fischfilet in Rosmarin-Pecorino-Kruste auf Rotwein-Risotto >



Indischer Safran-Geflügelcurry >



Scampi in Pancetta auf Gemüse-Risotto mit Krustentiersauce >



Rotbarben auf Artischocken-Risotto mit Petersilien-Pesto >

Noch mehr Rezeptideen finden Sie auf hagengrote.ch >