Spargelrisotto



Foto von Laura Heitmeier/Rezept von Stefan Homberg

Zutaten:
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
1 EL Butter
100 gr. Risottoreis (Arborio)
50 ml Weißwein (trocken)
300 ml Spargelfond
ein paar getrocknete Pfifferlinge oder andere Pilze
100 gr. grüner Spargel
30 gr. Parmesan fein gerieben
20 gr. Pinienkerne (geröstet)
Salz/Pfeffer zum Abschmecken
Optional mit einem Hauch Orangenabrieb verfeinern

Zubereitung:
Kessel einsetzen, Fond und Pfifferlinge einfüllen und auf 90 Grad erhitzen und ca. 30 Min. ziehen lassen. In ein anderes Gefäß umfüllen und beiseite stellen.

Multi mit feiner Reibe aufsetzen und den Parmesan mit Geschwindigkeit Stufe 4 reiben. Parmesan in Schale umfüllen.

Flügelmesser einsetzen, Schalotten und Knoblauch einfüllen und mit Geschwindigkeit Stufe 4 ca. 5-10 Sek. zerkleinern.

Flexi einsetzen. Butter einfüllen, Temp. 120 Grad und Rührintervall 3. Knoblauch und Schalotten in das heiße Fett geben, ca. 3 Min dünsten.

Reis zugeben, 1 Min mit Rührintervall Stufe 1 glasig dünsten.

Mit Weißwein ablöschen. Sobald der Weißwein verkocht ist mit dem Fond auffüllen und die Temperatur auf 100 Grad reduzieren.

Bei Rührintervall Stufe 1 ca. 118-20 leicht bissfest garen.

Parallel dazu den Spargel von den holzigen Enden befreien und in einem separatem Topf ca. 4-5 Min blanchieren.

Anschließend den Parmesan und die Pinienkerne unterheben, den Spargel hinzugeben und mit Salz/Pfeffer abschmecken und servieren.

Risotto alla Milanese



Foto Claudia Kraft
Rezept von Stefan Dadarski, Menge 4-6 Personen als Beilage

Zutaten:
Öl zum Anbraten
2 kleine Schalotten
50 g Butter
400 g Vialone-Reis (alternativ Arborio oder Carnaroli)

50 ml trockener Weißwein
1 l Fleischbrühe
1 Briefchen Safranfäden
50 g geriebener Parmesan oder Pecorino
1 Schuss Nolli Prat (trockener Wermut)

Zubereitung:
Das Flexi-Rührelement einsetzen. Die Schalotten fein hacken. Die fein gehackten Schalottenwürfel bei 140°C ca. 1 Minute farblos anrösten.

Den Reis zugeben und 3 Minuten glasig braten.

Den Wein angießen und weitergaren, bis die Flüssigkeit verkocht ist.

Auf 100 °C herunterschalten.

Den Safran in der Brühe auflösen und zum Reis geben.

Das Ganze ca. 20 Minuten weiterköcheln lassen bis der Reis gar, aber noch„al dente“ ist.

Die Butter und den Parmesan unter das Risotto rühren, etwas „NolliPrat“ hinzugeben und zugedeckt einige Minuten ruhen lassen. Dann mit weiterem Parmesan servieren.

Tomaten-Paprika-Risotto

Rezept mit freundlicher Empfehlung von Stefan Homberg zur Verfügung gestellt. Zu finden auch hier: http://cookfreak.de/rezepte/item/tomaten-paprika-risotto.html
Zutaten:
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
1 EL Butter

Je ½ grüne, rote und gelbe Paprika
100 g Risottoreis (Arborio oder Carnaroli)
50 ml Weißwein (trocken)
300 ml Gemüsefond
10 Kirschtomaten
4 EL feine Ringe vom Frühlingslauch
30 g Pamesan (fein gerieben)Salz und Pfeffer zum abschmecken

Zubehör:
Multizerkleinerer mit Flügelmesser und feiner Reibe, Würfelschneider, Flexi-Rühr-Element

Zubereitung:
Multizerkleinerer mit der feinen Reibe aufsetzen und den Parmesan mit Geschwindigkeit Stufe 4 reiben. Parmesan in eine Schale umfüllen.

Flügelmesser einsetzen, die Schalotten und den Knoblauch einfüllen und mit Geschwindigkeit Stufe 4 ca. 5-10 Sekunden fein zerkleinern.

Den Würfelschneider ansetzen und die Paprika würfeln.

Flexi-Rühr-Element einsetzen, Butter einfüllen und die Temperatur auf 120°C sowie Rührintervall Stufe 3 einstellen. Den Knoblauch und die Schalotten und die Paprika in das heiße Fett geben. Ca. 3 Minuten dünsten.

Den Reis hinzugeben und ca. 1 Minuten mit Rührintervall Stufe 1 glasig dünsten.

Mit dem Weißwein ablöschen. Sobald der Weißwein verkocht ist mit dem Fond auffüllen und die Temperatur auf 100°C reduzieren.

Bei Rührintervall Stufe 1 ca. 18 Minuten garen.

Die Tomaten halbieren und hinzugeben, weitere 2 Minuten garen.

Anschließend den Parmesan und den Frühlingslauch unterheben,

mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Risotto – Grundrezept und Variationen



Grundrezept für 2-3 Personen (kann verdoppelt werden)

Zutaten:
200 gr. Risottoreis z.B. Arborio
500 ml Gemüsebrühe, Hühnerbrühe o.ä.
60 ml Weißwein (wenn Kinder mitessen weglassen und durch mehr Brühe ersetzen)
25 gr. Butter
Parmesan nach Belieben
andere Zutaten siehe Variationen unten

Zubereitung:
Butter in Kessel, 140 Grad, Flexielement, Rührintervall 1 und Butter schmelzen

Rührintervall 2, Risottoreis zugeben, Timer auf 2 Minuten

stellen

Temperatur auf 100 Grad reduzieren, Wein nach und und zugießen, Dauert ca. 2 Minuten

Timer auf 18 Min stellen und Brühe nach und nach zugießen

1 oder 2 Minuten vor Ende mit Salz und Pfeffer abschmecken und geriebenen Parmesan zugeben.

Tipp: Es sollte immer genug Brühe zugegeben werden. Als Test nimmt man den Kessel und und schüttelt in von links nach rechts und zurück. Man muss eine “onda” also eine Welle sehen. Fehlt die Welle muss noch Flüssigkeit zugegeben werden.

Varianten (auswählen, was man mag und nach Belieben kombinieren und zufügen):

Sobald Butter geschmolzen ist, auch Zwiebeln und Knoblauch (kleingewürfelt) anschwitzen, dann wie oben weiter verfahren.

Nach dem Zwiebel/Knoblauch anschwitzen auch ein oder zwei Löffelchen rotes Pesto hinzufügen.

Gewürfelter Kürbis (Würfelschneider) mit etwas Safran 18 Minuten vor Ende zufügen.

Karotten mit Multizerkleinerer oder Trommelraffel in Scheiben schneiden oder mit Multi in Julienneschnitze, 10-14 Minuten vor Ende zufügen.

Grünen Spargel, schälen und in Stücke schneiden. In Salz-Zucker-Wasser ca. 8-10 Minuten kochen, kurz vor Ende zugeben (Achtung, sonst zerfetzt der Flexi den Spargel).

In Pfanne separat Pfifferlinge oder Champignons anbraten, kurz vor Ende zugeben.

Mit Trommelraffel Parmesan raspeln, ca. 1 Minute vor Ende zufügen.

Anstelle Parmesan etwas Mascarpone oder Butter zufügen.