

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 Nolliprat (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 $\frac{1}{2}$ 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)

□ Grundrezept für Risotto

Zutaten

- 200 g Risottoreis (z. B. Arborio)
- 500 ml Gemüsebrühe oder Hühnerbrühe
- 60 ml Weißwein (optional – wenn Kinder mitessen, durch Brühe ersetzen)
- 25 g Butter
- Parmesan nach Belieben

- Weitere Zutaten siehe **Variationen** unten
-

Zubereitung

1. Butter schmelzen

- Butter in den Kessel geben
- Temperatur: **140 °C**
- Flexielement, **Rührintervall 1**
- Butter schmelzen lassen

2. Reis anschwitzen

- Auf **Rührintervall 2** wechseln
- Risottoreis zugeben
- **Timer: 2 Minuten**

3. Mit Wein ablöschen

- Temperatur auf **100 °C** reduzieren
- Weißwein nach und nach zugießen (ca. 2 Minuten)

4. Risotto garen

- **Timer: 18 Minuten**
- Brühe nach und nach zugeben, bis der Reis cremig ist

5. Abschmecken & verfeinern

- 1–2 Minuten vor Ende:
 - Mit Salz und Pfeffer würzen

- Geriebenen Parmesan zugeben
-

□ **Tipp**

Es sollte immer genug Brühe vorhanden sein.

Zum Test den Kessel leicht von links nach rechts schwenken:

→ Entsteht eine „**onda**“ (Welle), ist die Konsistenz perfekt.

Fehlt sie, noch etwas Brühe hinzufügen.

□ **Variationen**

Du kannst die folgenden Zutaten nach Belieben kombinieren:

- **Zwiebel & Knoblauch:**

Nach dem Schmelzen der Butter fein gewürfelt zugeben und anschwitzen, dann wie im Grundrezept fortfahren.

- **Rotes Pesto:**

Nach dem Zwiebel-/Knoblauch-Anschwitzen 1–2 TL rotes Pesto einrühren.

- **Kürbis & Safran:**

Gewürfelten Kürbis (z. B. mit dem Würfelschneider) zusammen mit etwas Safran **18 Minuten vor Ende** zugeben.

- **Karotten:**

Mit dem Multizerkleinerer oder der Trommelraffel in Scheiben oder Julienne schneiden, **10–14 Minuten vor Ende** hinzufügen.

- **Grüner Spargel:**

Schälen, in Stücke schneiden und in Salzwasser mit etwas Zucker **8–10 Minuten** vorkochen.

Kurz vor Ende unter das Risotto geben (Vorsicht: nicht zu früh, sonst zerdrückt der Flexi den Spargel).

▪ **Pilze:**

Pfifferlinge oder Champignons separat in einer Pfanne anbraten und **kurz vor Ende** zum Risotto geben.

▪ **Parmesan oder Mascarpone:**

Frisch geriebenen Parmesan mit der Trommelraffel **1 Minute vor Ende** hinzufügen.

Alternativ etwas Mascarpone oder zusätzliche Butter einrühren.