Safranrisotto

Zutaten für 3-4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: 1 Std.

Menu: 16.03.2011

Creation: Enrico Caruso

		Zutaten
300	g	Risottoreis
50	g	Butter
1		Zwiebel, fein gehackt
2	dl	trockener Weisswein
1	l	Hühnerbouillon
1	Br	Safranpulver oder einige Safranfäden
50	g	Parmesan, gerieben

Zubereitung siehe Seite 102

Der Safran, das Gold Asiens, ist kostbar und muss teuer sein. Ein billiger Verschnitt ist meistens mit Gelbwurz (Curcuma), einem Ingwergewächs, gestreckt. Safranfäden und auch -pulver entfalten ihr volles Aroma, wenn das Gewürz vor der Verwendung eine Viertelstunde lang in heisser Bouillon eingelegt und erst kurz vor der Garzeit in den Risotto gerührt wird.
Safran-Risotto passt gut zu Luganighe, etwa 45 Minuten gesottenen Schweinswürstchen, wie sie im Tessin und in Italien erhältlich sind. Als Ersatz eignen sich gebratene Cippollata.

Gehackte Zwiebel in Öl glasig werden lassen. Reis dünsten und mit Prosecco ablöschen. Wenn der Reis alle Flüssigkeit aufgenommen hat, eine Schöpfkelle voller heisser Bouillon einrühren und die besteckte Zwiebel dazugeben. Vor dem Garpunkt den Reibkäse in den heissen Risotto rühren und ganz zuletzt den Schlagrahm unterheben.

Es lohnt sich, den Mailänder-Risotto mit selber gemachter Hühnerbouillon (siehe Seite 70) zuzubereiten.
Er wird häufig mit Safran gewürzt (siehe Seite 68).

Signora Fernanda verfeinert ihren Risotto mit 100 g geriebenem Parmesan von bester Qualität und 100 g Butter. Aschi schüttet über den ganz heissen, auf einer vorgewärmten Platte angerichteten Risotto noch ein Glas Prosecco. Paolo, der Apotheker aus Mailand, kochte zu seinen Lebzeiten in der Würfel-Bouillon pro Person ein Markbein und dämpfte den Reis in Butter und Mark an. Viktor, der Fasnächtler, verfeinert seinen Risotto am Schluss mit 100 g Mascarpone, damit er cremig wird.