

RISOTTO

»CASARSA E CAPRA«

Seit der Renaissance wird in der norditalienischen Poebene Reis kultiviert. Risotto findet sich daher auf fast jeder italienischen Speisekarte vom Norden bis in den Süden. Risotto wird oft als Primi gereicht oder als Beilage zu Fisch- oder Fleischgerichten serviert. Risotto mundet in der Urversion, nur mit Parmesan und etwas Butter angereicht, kann aber auch mit den verschiedensten saisonalen Gemüsen, Meeresfrüchten, mit

Fleisch oder Innereien ergänzt (z. B. Wirbelfleisch- oder Hühnerleber-Risotto aus Venedig) und als exzeptioneller Hauptgang serviert werden. Wichtig sind nur die Verwendung von hochwertivem Mittelkornreis und das beständige Rühren während der Zubereitung. Somit ein Gericht, das zwar keine großartigen Kochkünste benötigt, aber Aufmerksamkeit während der Zubereitung fordert.

250 g	grüner Spargel aus Casarsa della Delizia, gewaschen und geschält (Spargelköpfe beiseitelegen)
250 g	Vialone Nano Risottoreis von der Riseria Campanini aus Mantua
1	kleine Zwiebel oder Schalotte
1-1,5 l	Wasser (je nach Gardauer des verwendeten Reises)
1 EL	natives Olivenöl aus dem Karst von der Azienda Agricola Parovel aus San Dorligo della Valle
1 Glas	Vespaiolo-Weißwein vom Weingut Maculan
50 g	halbfester Ziegenkäse »Zuve« (Seite 26), grobes Meersalz aus Piran, frisch gemahlener Cubeben-Stielpfeffer*

**Ich bin ein Pfeffer-Nerd und spiele gerne mit den Aromen der verschiedenen Pfefferarten (wie Kampot-, Tellicherry- oder Szechuan-Pfeffer). Für den universellen Einsatz eignet sich der aus Indonesien stammende bitterscharfe Cubeben-Stielpfeffer, den ich gerne bei exotischen Gewürzmischungen und zum Verfeinern von Fisch- und Gemüsegerichten verwende.*

ZUBEREITUNG

Das Wasser zum Kochen bringen, die »Zuve«-Paste einrühren und für einige Minuten aufkochen lassen, bis eine Gemüsebrühe entsteht. Die »Zuve« hat zwar genügend geschmackliches Eigenleben für das Risotto, Perfektionisten können aber die in circa 3 Zentimeter lange Stücke geschnittenen Spargelabschnitte mitsimmern lassen und die aromatisierte Gemüsebrühe anschließend durch ein Sieb gießen. Den Topf mit der heißen Brühe von der Herdplatte entfernen und abdecken, damit die Brühe nicht auskühlt.

Die kleingehackte Zwiebel in heißem Olivenöl kurz anschwitzen, den gut gewaschenen Reis hinzufügen und bei großer Hitze unter ständigem Rühren glasig werden lassen. Anschließend mit einem Schöpflöffel Brühe angießen und so lange rühren, bis der Reis die Flüssigkeit aufgesaugt hat. Es darf sich am Topfboden nichts ansetzen. Diesen Vorgang in den nächsten 6 Minuten wiederholen und dann erst die Spargelstücke untermengen. Im letzten Drittel der Garzeit (Garzeit beim Reis meiner Wahl circa 20 Minuten) nach Geschmack salzen. Achtung: Bitte an den hohen Salzgehalt des Ziegenkäses denken!

Nun Weißwein und Spargelköpfe zugeben und unter behutsamem Rühren – die zarten Spargelköpfe sollten ganz bleiben – mit der restlichen Brühe aufgießen, bis der Reis die gewünschte Konsistenz hat und das Risotto eine cremige all'onda-Welle im Topf zieht.

Die Hälfte des grob geriebenen Ziegenkäses in das fertige Risotto einrühren und kurz nachziehen lassen. Den restlichen Käse in einer Schale zum Risotto reichen und das Gericht mit Cubeben-Stielpfeffer* aus der Pfeffermühle und etwas Olivenöl verfeinern. Dazu serviere ich Ciabatta.

Als passende Weinbegleitung empfiehlt sich der gerade erstandene Vespaiola-Wein oder ein eiskaltes Castello-Bier direkt aus der Flasche von der benachbarten Birreria San Giorgio. Letzteres ist in fast jedem Supermarkt Norditaliens erhältlich.

Falls noch Risotto übrig ist, forme ich am nächsten Tag daraus circa 3 Zentimeter große Bälle und presse eventuelle Restflüssigkeit so gut wie möglich heraus. Die Bällchen in Mehl, Eier und Ciabatta-Brösel gewendet und in gut 1 Zentimeter hohem Öl in der Pfanne rundherum braun angebraten eignen sich ideal als warme Zwischenmahlzeit, schmecken aber auch kalt fantastisch, falls sich beim Landgang in unbewohnten Gegenden Hungergefühl breitmachen sollte.