

Safran-Risotto mit schwarzem Knoblauch & Ziegenkäse



Obwohl mich die letzten ein, zwei Wochen ein Lektoratsprojekt mit straffem Abgabeplan in Atem hält und ich viel zu viel Zeit am Schreibtisch verbrachte, wollte ich mich heute mal wieder für etwas Besonderes in die Küche stellen. Immerhin ist Sonntag, da darf es auch eine herzhaftere Sonntags-Nascherei sein!

Also habe ich ein Abschiedsgeschenk meiner Kollegen zum Anlass genommen und ein Rezept von Cettina Vincenzino nachgekocht – natürlich nicht 1:1, aber wichtig war mir sowieso der schwarze Knoblauch. Habt ihr davon schon mal gehört? Der Knoblauch wird fermentiert und die Zehen werden in den Hüllen rabenschwarz

und fest, von der Konsistenz her wie Lakritze – und auch der Geschmack ist ein bisschen wie Lakritz mit Balsamico. Ein sehr spannendes Produkt, das ich zum ersten Mal in der Hand hatte und bisher war das Risotto in „[Cucina vegetariana](#)“ auch das erste Rezept, wo ich davon gelesen hatte.

Das Gericht hat eine leicht nostalgische Note, stellte ich beim Kochen fest. Der Knoblauch stammt aus der Abschiedstüte der Kollegen, den Safran habe ich in Indien gekauft, als ich meine Ayurveda-Kur machte. Der Risottoreis wurde dieses Jahr persönlich aus Italien importiert. Den Ziegenkäse habe ich letzte Woche direkt beim Erzeuger im Allgäu gekauft.

Ein sehr internationales, emotionales Gericht also. Und sehr lecker! Ein cremiges Risotto ist ja eh eine Köstlichkeit, aber diese Creme aus schwarzem Knoblauch verleiht dem Gericht eine ganz besondere Note!

Normalerweise rührt man ja am Ende Parmesan in ein Risotto – so macht das auch Cettina – aber ich hatte keinen da und fand, dass der junge, leicht bröckelige Ziegenkäse mit Kohlethern (fand ich so abgefahren, dass ich ihn kaufen musste!) auch gut passt – sogar farblich.

Das Rezept habe ich für 2 Personen angepasst, ursprünglich war es die doppelte Menge.



Für 2 Personen:

CREME:

Zehen von $\frac{1}{2}$ schwarzen, fermentierten Knoblauchknolle

1 gestr. TL Maisstärke

1 Prise Meersalz

RISOTTO:

Ca. 900 ml Gemüsebrühe

50 g Butter

1 gelbe Zwiebel, fein gewürfelt

200 g Risottoreis (Carnaroli)

100 ml Weißwein

1 Packung Safranfäden (0,1 g)

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

ANRICHTEN:

50 g junger Ziegenkäse, zerbröckelt

Zehen von $\frac{1}{2}$ schwarzen, fermentierten Knoblauchknolle

Kräuter nach Belieben zum Garnieren

Die Zehen aus der Knolle lösen und schälen, dann die Hälfte zum Anrichten beiseitelegen.

Für die Creme die andere Hälfte mit der Stärke, 1 Prise Salz und etwas heißer Brühe pürieren, bis eine glatte Creme entsteht.

Die Brühe in einem kleinen Topf aufkochen und warm halten.

In einem großen Topf bei mittlerer Hitze die Hälfte der Butter zerlassen und die Zwiebel darin andünsten. Dann den Reis zufügen, die Hitze erhöhen und den Reis unter Rühren kurz rösten. Mit dem Wein ablöschen.

Sobald der Wein verkocht ist, eine Kelle Brühe angießen und unter Rühren köcheln, bis der Reis die Flüssigkeit aufgesogen hat. Erneut Brühe angießen und so fortfahren, bis der Reis bissfest ist. Das Risotto vom Herd nehmen, den Safran und die übrige Butter unterrühren und mit Pfeffer und eventuell Salz abschmecken. Alles ca. 1 Minute zugedeckt ruhen lassen.

Das Risotto dann auf Teller verteilen, etwas Käse über jede Portion krümeln und mit der Knoblauchcreme, den Zehen und nach

Belieben Kräutern garnieren. Sofort servieren.



Ich hoffe, ich konnte euch Appetit machen auf ein schlotziges Risotto – und diesen abgefahrenen Knoblauch, der übrigens sehr viel verträglicher sein soll als der nicht fermentierte!

Habt eine genussvolle Woche und macht es euch gemütlich!

Eure Judith

Risotto mit Rote Bete,
Meerrettich, Apfel und
Zwiebel



Letzt
es Wochenende gab es im Hause Naschkatze mal wieder ein
Risotto, denn obwohl ich dieses Gericht sehr mag und
(Risotto)Reis das letzte halbe Jahr [eine große Rolle in meinem
Leben spielte](#), koche ich es viel zu selten.

Inspiriert von „[Risotto ti amo!](#)“* habe ich also mal wieder den
Kochlöffel geschwungen und gleichzeitig Reste aufgebraucht –
mal wieder. Da war noch eine Rote Bete, Meerrettich und
offener Wein wollten auch verwendet werden und der Reis
reichte genau für einen Topf.

Prinzipiell ist Risotto ja ein sehr unkompliziertes Gericht,
für das man alles verwenden kann, was man gerade so da hat.
Man kann seiner Kreativität freien Lauf lassen und hat mit
wenigen Grundzutaten ein leckeres Gericht auf den Tisch
gezaubert.

Wem das Improvisieren nicht so liegt, dem sei meine letzte
Übersetzung sehr ans Herz gelegt- Wenn man danach keinen
Reishunger hat – dann weiß ich auch nicht! =)



Für 4 Personen:
350 g Risottoreis
3 mittlere Zwiebeln

1 EL (Knoblauch)Butter
1 Knoblauchzehe
Weißwein oder Rosé
1–2 EL geriebener Meerrettich (frisch oder im Glas, ohne
Sahne)
1 Rote Bete, gekocht und püriert
Parmesan am Stück
Olivenöl
1–2 Äpfel
2–3Frühlingszwiebeln
Salz, Pfeffer

Die Brühe in einen kleinen Topf geben und erhitzen, dann warm halten.

1 Zwiebel hacken und in einem großen Topf in der (Knoblauch)Butter andünsten. Den Knoblauch hacken und zufügen. Den Reis kurz mitdünsten, dann Wein angießen, sodass alles bedeckt ist und die Flüssigkeit verkochen lassen.

Heiße Brühe angießen und unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze kochen. Immer wieder neue Brühe zufügen, sobald der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat.

In der Zwischenzeit in einer kleinen Pfanne oder einem Töpfchen die 2 übrigen Zwiebeln, in Spalten oder Ringe geschnitten, in etwas Olivenöl anbraten, bis sie goldbraun sind.

Gegen Ende der Garzeit (der Reis sollte noch etwas Biss haben) die Rote Bete und den Meerrettich unterrühren. Das fertige Risotto sollte cremig sein und die Reiskörner innen noch ganz leicht *al dente*.

Den Apfel waschen und in feine Würfel schneiden. Nach Belieben ein paar dünne Scheiben oder Stifte für die Deko beiseitelegen, die Würfel unter das Risotto heben. Die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden, die Hälfte ebenfalls untermischen. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken, etwas Parmesan und 1 Schuss Olivenöl untermischen und das Risotto kurz stehen lassen.

Das Risotto auf Teller verteilen, die braunen Zwiebeln und die

Apfelstücke sowie die Frühlingszwiebelröllchen darüber verteilen. Mit dem Sparschäler feine Hobel des Parmesans darüber geben.



Passt die herrliche Farbe der Roten Bete nicht wunderbar zum Frühling?

Ich wünsche euch wundervolle und genussreiche Frühlingstage!

Bis bald,
eure Judith

** Beitrag enthält unbezahlte Werbung in Form einer Buchempfehlung/eines Links zum Verlag.*

Buchvorstellung: "Risotto ti amo!" von Riso Gallo (Hrsg.)



Heute möchte ich euch mal wieder ein Buch vorstellen. Letztes Jahr habe ich ja eine Weile relativ regelmäßig ältere und neue Koch- und Backbücher vorgestellt. Ab der zweiten Jahreshälfte kamen dann aber einfach nicht mehr so viele dazu und ich war sehr damit beschäftigt, dafür zu sorgen, dass es auf dem Markt

nie an neuen Kochbüchern mangelt.

Letztes Jahr habe ich nämlich wieder zwei Kochbücher übersetzt. Das erste war ein wahres Mammutprojekt. In „Osteria“ des Callwey Verlags finden Italienbegeisterte alles, was das Genießerherz begehren könnte. Viele Gerichte und auch Zutaten werden einige gar nicht kennen und auch ich habe noch unfassbar viel gelernt über regionale Spezialitäten, ihre Herstellung und Verwendung in der lokalen Küche.

Das zweite Projekt 2018 stelle ich euch heute vor, denn ich finde, es ist einfach so schön geworden und macht so Lust auf



Reis!

„[Risotto ti amo!](#)“ wurde ursprünglich von Riso Gallo herausgegeben. Manch einer wird das namhafte Reisuunternehmen aus Italien kennen. Seit 10 Jahren sammelt die Firma Risottorezepte von Starköchen aus aller Welt und veröffentlicht sie in einem Buch. Das aktuellste bringt nun der Callwey Verlag heraus.



Das Buch enthält 101 Risottorezepte, darunter klassische mit Meeresfrüchten oder Pilzen, aber auch ganz ausgefallene Kreationen.

Eingeleitet wird „Risotto ti amo“ mit einem Vorwort von Cornelia Poletto und meiner Wenigkeit. (Ich empfand es als große Ehre, das Vorwort zu schreiben – und dann noch mit einer der bekanntesten deutschen Köchinnen!)

Gegliedert ist das Buch in 4 Teile: Italien, Europa, Asien und Amerika. Zu Beginn des Buchs sieht man auf bunten Karten, wo alle Restaurants liegen.

Jedes Rezept wird begleitet von einem einseitigen Foto des Gerichts, das sofort Appetit macht. Neben dem Rezept erfährt man etwas über den Koch und Erfinder der Kreation sowie über sein Restaurant und dessen Geschichte.

Die Zutaten und Rezepte sind klar nach Arbeitsschritten und einzelnen Bestandteilen des Gerichts gegliedert.

Zum Schluss gibt es 2 Register, eins nach Hauptzutaten, das noch einmal unterteilt wird in „Fisch & Meeresfrüchte“, „Fleisch“ und „Nicht Fleisch/Nicht Fisch“. Im Register nach Kapitel, Land & Alphabet findet man alle Rezepte nach Kontinent und Land sortiert.

Ganz am Ende findet man eine kurze Biografie von Cornelia Poletto und der Übersetzerin (also mir) und eine kurze Info zu Riso Gallo.



DE MONDION RESTAURANT
(THE XARA PALACE
RELAIS & CHATEAUX)
MDINA (M)

...wird der legendäre Bastionen von Malta part der De Mondion von Xara Palace Relais & Chateaux ein altes geschichtliches Gebäude, begleitet von einem spektakulären Panorama, besonders von den Terrassen aus. Alles ist absolut atemberaubend, besonders die verlockenden Gerichte, die der berühmte Koch Kevin Baulo perfektioniert hat. Sie sind in ausgewogenem Maße kreativ und orientieren sich an den Wünschen der lokalen und internationalen Gäste.

Seit fast zehn Jahren, als Kevin Baulo seiner Mutter in der Küche nachtraute und behilflich war, wollte er Koch werden. Auf der Kochschule erhielt er seine Ausbildung im Londoner The Kookery. Mit 20 Jahren lebte er nach Malta zurück und ließ dabei im Restaurant des West-Ends Arbeit, wo man sogleich sein Talent bemerkte. Mit nur 23 Jahren wurde er Küchenchef im De Mondion. Er gilt als Allround-Koch und versteht es wunderbar, zu kochen und was dazu zu motivieren.

RISOTTO MIT SAFRAN, GARNELEN UND SEEIGEL

100 FÜR 4 PERSONEN

Garnelen:
200 g Garnelen, geschält
40 g Seeigelfleisch
etwas frischer Dill, gehackt
Salz, Pfeffer, etwas Mehl
1 EL veganes Öl
25 g Semmelbrösel
etwas Olivenöl extra vergine

Rote-Bete-Chips:
reichlich Pflanzenöl
50 g Rote Bete, in dünne Scheiben geschnitten
25 g Mehl, Salz

Risotto:
30 ml Olivenöl extra vergine
je 1 EL gehackte/ Staudensellerie und Schalotte
2 g Safran, 300 g Risottoreis
450 ml leichte Milchbrühe
Salz, Pfeffer
2 EL Butter
1 EL Mascarpone
1 EL gehackter Dill und Estragon

Servieren:
50 g Spinat, gewaschen und gehackt
8 junge Stangen Saargel, geschält, Kräuter der Saison

1_GARNELEN:

Die Garnelen klein schneiden und mit dem Seeigel und dem Dill vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Mischung vierteln und jede Portion mit den Händen zu einer kleinen Kugel formen. Die Kugeln für 1 Stunde in den Kühlschrank legen. Wenn sie kalt sind, in Mehl wälzen, durch das vegane Öl ziehen und dann durch die Semmelbrösel. Erneut in den Kühl- schrank stellen.

2_ROTE-BETE-CHIPS:

Das Öl auf 160 °C erhitzen. Die Rote Bete in Mehl wälzen, sodass beide Seiten befeuchtet sind. Die Scheiben im heißen Öl fritieren und dabei wenden, bis sie eine intensive rote Farbe bekommen. Die Chips auf Küchenpapier abtropfen lassen, salzen und, sobald sie abgekühlt sind, in einen luftdicht schließenden Behälter füllen.

3_RISOTTO:

In einem Topf etwas Öl erhitzen und den Sellerie und die Schalotte dann andün-

fen. Die Safranfäden und weitere 2 Minuten dazugeben und befeuchten lassen. Etwas mehr mitdünsten, dabei rühren. Mit Safran und unter regelmäßigem Rühren kochen, bis und nach weiteren 10 Minuten, sobald die Flüssigkeit aufsteigt. Wenn das Risotto ist, mit Salz und Pfeffer würzen. Bei schwachem Feuer den Spinat und den Dill unterrühren.

4_SERVIEREN:

Die Garnelenkugeln in einem Topf bei 170 °C für 2 Minuten in heißem Öl kochen lassen, bis sie knusprig sind. Das Risotto auf 4 Platten auflegen. Pro Person 2 Garnelenkugeln und zwei Stangen Saargel auf dem Risotto verteilen. Mit dem Spinat und den Kräutern garnieren.



CANTINETTA ANTINORI
WIEN (AU)

Jeder hat schon mal von der Antinori-Familie gehört – einer bekannten Dynastie, die eine der ältesten Familienbetrieblenen Firmen weltweit führt. Neben ihrem Wein- geschäft haben die Antinori ein Restaurantbusiness in Florenz, Zürich, Moskau und Wien aufgebaut. Das Wiener Restaurant eröffnete 1995 in einem historischen, zentral gelegenen Gebäude inmitten des Stephansdoms. Der innere Speisesaal ist gefüllt mit italienischen Gemälden und Spiegeln; zur Sommerzeit kann man auch draußen essen.

Nach der Cantinetta Antinori ist in Mailand stammende Lorenzini. Nach der Hotel- und Sommerschule arbeitete er in einem Restaurant und be- gründete in Hotels überall in Österreich die Cantinetta Antinori, die er als saisonal gestaltete und mit Elementen anderer verfeinerte – und obwohl Traditionen und Zutaten- erhaltung schenkt, verleiht sie auch einen moder-

RISOTTO MIT FRÜHLINGS- ZWIEBEL, KASTANIEN UND LENDE VOM REH

100 FÜR 4 PERSONEN

Leinde:
300 ml Wildbraten (oder anderer Rotwein)
2 Schalotten
2 Zweig Rosmarin
100 g Leinde vom Reh
1 Knoblauchzahn
etwas Olivenöl extra vergine
Salz
Pfeffer

Risotto:
2 Schalotten
etwas Olivenöl extra vergine
300 g Risottoreis
300 ml Weißwein
Salz
1 l Gemüsebrühe
100 g gegarte Kastanien (Maronen)
60 g Bergbutter
60 g Parmigiano Reggiano, gerieben
50 g Frühlingszwiebel, in Röllchen geschnitten

Servieren:
Heidelbeeren
Kräuter der Saison

1_LENDE:

Aus Maronen, zwei gewürfelte Schalotten und dem Rosmarin eine Marinade anrühren und die Leinde darin marieren.

2_RISOTTO:
Die Schalotten hacken und in wenig Öl bei schwacher Hitze andünsten. Den Reis zugeben und einige Minuten mitdünsten. Den Weißwein angießen und verkochen lassen, dann leicht salzen und nach und nach heißes Braten dazugeben, sodass der Reis immer knusprig und unter häufigem Rühren weiterkocht, bis der Reis al dente ist.

3_LENDE:

Sobald der Reh fertig ist, die Leinde aus der Marinade nehmen, trocken tupfen und mit Mehl bestäuben. In wenig Öl anbraten, bis sie knusprig sind. Die Leinde in Stücke schneiden und die Butter, den Knoblauch und die gewaschenen Frühlingszwiebel unterrühren.

4_RISOTTO:

Das Risotto auf kleiner Flamme nehmen und die Butter, den Knoblauch und die gewaschenen Frühlingszwiebel unterrühren.

5_SERVIEREN:

Das Risotto auf kleiner Flamme nehmen und die Butter, den Knoblauch und die gewaschenen Frühlingszwiebel unterrühren.



Und natürlich mache ich euch auch wieder den Mund wässrig und gebe eine „Kostprobe“. =)
Wie wäre es mit „Risotto mit karamellisiertem Blumenkohl,

Trauben und Apfel“ oder mit „Risotto mit Burrata, Zitrone, geräucherter Makrele und Oliven“? Fleischliebhaber kommen vielleicht beim „Cremigen Risotto mit Kaffee, Wachteln und Rote-Bete-Tropfen“ auf ihre Kosten. Und exotisch wird es beim „Risotto mit 3 Pilzsorten und Lotuswurzel“.

Habt ihr jetzt Reis-Hunger? Dann hoffe ich, das Buch spricht euch genauso an wie mich (auch wenn ich natürlich ein klein bisschen befangen bin) und wünsche euch ganz viel Freude beim Blättern, Nachkochen und Genießen!

Eure Judith

Risotto ti amo!

Riso Gallo (Hrsg.)

Callwey Verlag

Gebunden

39,95 Euro

ISBN: 978-3-7667-2410-6

** Dieser Beitrag enthält unbezahlte Werbung, da (aus Überzeugung) ein tolles Kochbuch empfohlen wird und wegen Verlinkung zum Verlag.*

Kochen mit Weinresten: Schmorkarotten & Kurkuma- Risotto



Unser Lieblingsgericht der letzten Monate habe ich euch ja schon vorgestellt. Das [Hirsotto](#) aus dem Buch „Gesund kochen ist Liebe“ haben wir nun bereits mehrmals gekocht. Es ist nicht nur total lecker, sondern eignet sich auch hervorragend zur Verwertung eines Rests Weißwein. Generell gibt Wein vielen Gerichten das gewisse Etwas, finde ich. Vor allem Risottos oder ähnliche Gerichte bekommen einen fruchtig-säuerlichen Pfiff durch einen guten Schuss Wein. Nun hatten wir diese Woche jedoch nicht nur eine Flasche mit Rest im Kühlschrank, sondern gleich zwei... Da musste wieder mal ein Wein-Rezept her. Immer nur Hirse wird aber auch langweilig, also blätterte ich durch meine Buchsammlung und fand diese Schmorkarotten plus Risotto in Barbara Bonisollis „[Das vegetarische Kochbuch](#)“ von Callwey. Genau das hatte ich gesucht, denn: Sowohl die Karotten als auch das Risotto werden mit Weißwein gemacht! Perfekt.



Das Rezept braucht etwas Zeit, denn die Karotten wollen gute 40 Minuten geschmort werden. Dafür wird man jedoch mit einem köstlichen Geschmack belohnt. Wir haben statt Safran Kurkuma

ans Risotto getan und geriebenen Gouda statt Parmesan, den wir gerade nicht da hatten. Das Ergebnis war wunderbar, wir werden diese Karotten sicher noch häufiger machen.

Für 4 als Hauptspeise oder 6 als Vorspeise:

Schmorkarotten:

800 g bunte, möglichst große und dicke Karotten
3 Schalotten oder 2 kleine Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
3 EL Butter
2-3 TL Muscovado- oder Rohrzucker
 $\frac{1}{2}$ L Weißwein
2 Lorbeerblätter
1 Zimtstange (oder eine Prise Zimt)
Salz, Pfeffer

Risotto:

1 Zwiebel
2 EL Olivenöl
230 g Risottoreis
70 ml Weißwein
1 geh. TL Kurkuma*
1 Lorbeerblatt
2 EL Butter
50 g geriebenen Parmesan oder Gouda
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Karotten waschen und schälen, dann schräg in größere Stücke schneiden.

Schalotten oder Zwiebeln schälen und fein würfeln. Knoblauch schälen und vierteln. Öl in einem breiten Topf erhitzen, die Butter hinein geben und Zwiebeln und Knoblauch darin mit dem Zucker karamellisieren lassen.

Karotten zugeben und anbraten, dann mit einem Schuss Wein ablöschen. Die Gewürze zugeben und mitgaren. Den Topf nicht vollständig verschließen, sondern die Flüssigkeit etwas einreduzieren lassen. Immer wieder vorsichtig umrühren und etwas Wein nachgießen. Insgesamt sollten die Karotten

mindestens 40 Minuten lang schmoren.

Nach etwa 25 Minuten kann mit dem Risotto begonnen werden. Dafür die Zwiebeln fein würfeln und in einem großen Topf im Olivenöl andünsten. Parallel in einem kleinen Topf die Gemüsebrühe erhitzen. Den Reis kurz mitbraten, dann mit Weißwein ablöschen und Kurkuma sowie Lorbeerblatt dazu geben. Sobald der Wein verkocht ist, nach und nach mit Brühe auffüllen. Immer wieder umrühren und Brühe nachgießen, bis der Reis gar ist.

Dann mit Pfeffer und Käse abschmecken, eventuell noch etwas salzen. Wer mag, gibt frische gehackte Petersilie darüber.

[Werbung]

* Viel Wissenswertes über **Kurkuma** und seine Eigenschaften findet auf www.kurkuma-wurzel.info



!! Wenn man die Butter durch Margarine oder Öl ersetzt und den Käse weglässt oder veganen nimmt, ist das Gericht **vegan**. Das Risotto sollte dann jedoch etwas herzhafter abgeschmeckt

werden. !!

Von den Karotten hätten wir glatt noch mehr verputzen können,
da blieb nichts übrig. Vom Risotto können wir morgen noch mal
zwei Portionen aufwärmen. =)



Die Fotos sind dieses Mal leider nicht so ganz perfekt, denn mein Kameraakku machte schlapp und so musste ich auf die Schnelle improvisieren, bevor wir uns aufs Essen gestürzt

haben. Verzeiht also die schlechtere Qualität! =)

Habt eine genussvolle Restwoche!

Eure Judith