Risotto milanese - Safranrisotto

Ganz stilecht ist dieser Risotto Milanese nicht, da ich kein Parmesan vorrätig hatte und stattdessen einen reifen Bergkäse verwendet habe. Dafür habe ich den Risotto mit Riso Carnaroli zubereitet, Italiens "bester" Risottoreis. Damit wird der Risotto schön sämig und keineswegs matschig, weil die Körner während dem Kochen bissfest bleiben und nur die Oberfläche des Korns weich werden.

Dem Risotto darf die Flüssigkeit, zuerst Weisswein, dann die Bouillon, nur etappenweise zugegeben werden. Erst wenn der Reis die Flüssigkeit fast ganz aufgenommen hat darf der nächste Guss zugegeben werden. Die Bouillon muss heiss zugegeben werden. Mit diesem Vorgehen verkleistert die Stärke der Reiskörner kontinuierlich, was den Risotto erst richtig schön sämig macht. Dabei muss er immer wieder gerührt werden, damit er nicht am Pfannenboden anklebt.

Zutaten (3 Portionen als Beilage)

150g	Risotto-Reis (Carnaroli)
1/2	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1dl	Weisswein
5dl	Gemüsebouillon
1/2Tl	Safranfäden
20g	Butter
50g	geriebener Parmesan (oder harter Bergkäse)
2El	Olivenöl

Zubereitung

Safranfäden in wenig Wasser einlegen.

Zwiebel und Knoblauch fein hacken und im Olivenöl bei mässiger Temperatur kurz

andünsten. Reis hinzugeben und unter Rühren glasig werden lassen. Reis und Zwiebeln dürfen dabei nicht braun werden. Mit Weisswein ablöschen und diesen fast vollständig einkochen lassen. Heisse Bouillon portionenweise zugeben bis der Reis gerade so bedeckt ist und immer wieder einkochen lassen. Immer wieder umrühren, vor allem wenn die Bouillon fast eingekocht ist, damit der Risotto nicht am Pfannenboden klebt und anbrennt. Es dauert ca. 20-25 Minuten bis der Risotto "al dente" ist. Am Schluss sollte der Risotto recht dickflüssig sein.

Butter und das Wasser mit den Safranfäden zugeben, verrühren, danach den geriebenen Käse untermischen. Eventell leicht pfeffern. Nochmals etwas Bouillon zugeben, bis der Risotto die gewünschte Konsistenz hat.

Risotto Milanese als Beilage zur geschmorten Kalbsbrust