



## Bärlauch-Risotto mit Luganighe

Im Frühling ist es fast unvermeidlich einmal Bärlauch-Risotto zu kochen. Bärlauch schmeckt sogar etwas intensiver als Knoblauch und auch er verpasst der Atemluft jenen berühmten Duft - für gewisse Genüsse müssen auch mal andere leiden.

Carnaroli-Reis wurde in der Mitte des letzten Jahrhunderts im Piemont gezüchtet. Es ist ein idealer Risotto-Reis, er wird schön sämig, während die Körner bissfest bleiben.

Es gehört zur Tessiner Küchentradition, zum Risotto Luganighe zu servieren. Sie ist ungefähr vergleichbar mit einer Schweinsbratwurst, ist aber grobkörniger und ist kräftig mit Pfeffer, Muskatnuss, Nelken, Zimt, Rotwein und manchmal auch mit Grappa gewürzt. Risotto mit Luganighe gehört im Tessin zur jeder Fasnacht, wie die Mehlsuppe in Basel.

### Zutaten (2 Portionen)

150g	Carnaroli-Reis
1	Schalotte
1dl	Weisswein
5dl	Hühnerbouillon
1	Handvoll Bärlauch
60g	Tafelbutter
50g	Parmesan oder Sbrinz
2	Luganighe à 140g
10g	Butter

### Zubereitung

Schalotte klein hacken. Die Hälfte des Bärlauchs in schmale Streifen schneiden (ca.2-3mm), die andere Hälfte mit dem Wiegemesser ganz fein hacken.

10g Butter in einer Bratpfanne schmelzen lassen, Schalotten zugeben und ca. 2-3 Minuten bei kleiner Hitze dünsten. Reis zugeben und gut vermischen bis die Körner glasig glänzen (nicht rösten!). Weisswein zugeben und ganz einkochen lassen, dabei ab und zu rühren. Etwas Bouillon, den feingehackten Bärlauch zugeben und leicht mit Pfeffer würzen. Restliche Hühnerbouillon in 4-5 Portionen zugeben und jedesmal einkochen lassen, dabei ab und zu umrühren, damit der Reis nicht festhockt. Sobald der Reis "al dente" ist, Bärlauchstreifen, geriebener Parmesan und 50g Butter zugeben, verrühren bis Butter und Parmesan geschmolzen sind. Den Bratsaft von den Luganighe und ev. etwas Bouillon zugeben bis der Risotto so ganz leicht fließt. Bei Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Zubereitung des Risottos beansprucht ca. 30 Minuten.

Luganighe:

Sobald man mit der Zubereitung des Risottos beginnt, etwas Butter in einer Bratpfanne erhitzen. Luganighe viermal mit einer Gabel einstechen, in die Butter geben und ca. 25 Minuten leicht bräteln lassen, nach der Hälfte der Bratzeit wenden. Die Luganighe sollten nur leicht braun werden.





