



## students cooking



Edith Renöckl

Das Risotto ist wohl eins der wandelbarsten Gerichte überhaupt, darum gibt's von mir sozusagen die „Basisversion“ mit ein paar Abwandlungsvorschlägen, damit jede und jeder die Möglichkeit hat, sich das eigene Lieblingsrisotto zusammenzustellen.

### Basisversion

½ Zwiebel, kleingeschnitten  
 1 Zehe Knoblauch, geschnitten - NICHT gepresst!!  
 1 Tasse Risottoreis (Ich weiß, daß es unglaublich klingt, aber das bringt's konsistenztechnisch wirklich! Arborio und Carnaroli würden passende Sorten heißen)  
 ¼ L Weißwein, ½ L Suppe (eh schon wissen, Suppe wäre super - Würfel tut's auch)  
 ½ Stück Parmesan, gerieben  
 Olivenöl, 1 Stück Butter  
 Salz und Pfeffer nach Bedarf

Den Zwiebel im Olivenöl so lange rösten bis er hellbraun ist, dann Reis und Knoblauch dazugeben und so lange rösten bis alles zu duften beginnt. Dann mit Weißwein ablöschen. Wenn der Weißwein beginnt zu verdunsten, mit der Suppe aufgießen (einfach in 2 - 3 Portionen die Suppe zum Risotto leeren) und dabei immer wieder umrühren. Wenn der Reis gar ist und das Risotto eine Konsistenz hat, die ihr mögt (nein, ich halte jetzt keinen Monolog über flüssige oder nicht flüssige Risotti), ordentlich geriebenen Parmesan und Butter unterrühren (wer will kann mit Salz und Pfeffer nachwürzen, man sollte aber aufpassen, weil Parmesan sehr würzig ist).

### Kräuterextension:

Einfach am Schluß ein Bündel gehäckselte Kräuter dazugeben. Grundsätzlich ist alles geeignet, weil aber solche Angaben immer so deppat zu befolgen sind, würde ich grundsätzlich frische, grüne Kräuter vorschlagen (Petersilie, Kerbel etc.)

### Spargelextension:

Ja ich weiß, es ist nicht Spargelzeit - aber es schmeckt einfach so gut... Also ein Bündel Spargel putzen und schälen. Den Spargel in Stücke schneiden, die Spitzen beiseite legen, die restlichen Stücke in der Suppe weichkochen. Das Risotto dann mit der „Spargelsuppe“ aufgießen und parallel zum Risottokochen die Spargelspitzen in einer Pfanne anbraten und kurz vor Ende zum Risotto geben.

### Schwammerlextension:

Je nachdem, ob man getrocknete oder frische Schwammerl verwendet, die getrockneten Pilze entweder in heißem Wasser einweichen (Einweichwasser unbedingt aufheben und zum Aufgießen des Risottos verwenden) bzw. die frischen Pilze putzen und klein schneiden. Die Schwammerl zum gebratenen Zwiebel geben und wie gewohnt fortfahren. Wenn ihr frische Pilze verwendet, kann man auch die Kräuter von oben dazu kombinieren.

### Safranextension:

Eine handelsübliche Packung Safran (also einfach ein paar Fäden) in einem kleinen Schüssel warmem Wasser ein bißchen quellen lassen. Die Fäden samt Wasser „nach dem Wein“ zum Risotto kippen. Wie gewohnt fortfahren. Dazu passen besonders gut fischige Beigaben oder so dekadente Dinge wie Shrimps, Scampi oder Jakobsmuscheln. Um das Ganze perfekt abzurunden, würde ich gebratenen Spinat oder Mangold empfehlen.

### Kürbisextension:

Ich verwende gerne Butternuß- oder Hokkaidokürbis (wobei natürlich auch viele andere Sorten geeignet wären). Grundsätzlich gilt, wer länger bzw. schneller schnippelt, kocht nachher kürzer, 0,5 x 0,5 x 0,5 cm ist ein guter Schätzwert (bitte nur schätzen, nicht mit dem Lineal anrücken), dann einfach zum gerösteten Reis dazu geben und wie gewohnt weitermachen.

### Radicchioextension:

Den Radicchio vierteln und den Strunk herauschneiden, dann den Radicchio in feine Streifen schneiden und zu den röstenden Zwiebeln in die Pfanne geben. Wer empfindlich auf Bitterkeit ist, einfach hier noch ein Löffel Zucker dazugeben und karamellisieren lassen. Das Risotto mit Rotwein ablöschen.

### Variationsmöglichkeiten:

- Fenchel (atomisiert zum Zwiebel geben)
- Zitrone (feine Streifen von Zitronenschale zum mit Wein abgelöschten Risotto geben, am Schluß eventuell 1EL Creme fraiche und ein Bündel gehäckselt Basilikum dazugeben)
- Prosciutto e Rucola (einfach kleingeschnittenen Rucola und Prosciutto am Schluß dazugeben)
- Zucchini (kleingeschnittene Zucchini mit den Zwiebeln anbraten, am Ende kleingeschnittenen Basilikum dazugeben)