

Risotto alla Milanese

Safranrisotto Mailänder Art

Für 4 Personen

VORBEREITUNG

5 Min.

KOCHZEIT

18 Min.

ZUTATEN

1 kleine Zwiebel

3–4 EL natives Olivenöl extra,
mild fruchtig

1,5l Hühner- oder Gemüsebrühe
(Rezepte S. 267)

300 g Carnaroli-Reis

100 ml trockener Weißwein,
z. B. Roero Arneis DOCG
aus dem Piemont

1 TL Safranpulver

Salz

frischer Pfeffer aus der Mühle

1 Prise Safranfäden

30 g Parmigiano Reggiano DOP

50 g Butter

1 TL Pulver vom schwarzen,
fermentierten Knoblauch

Risotto alla Milanese ist zur Legende geworden, als der bekannteste Koch Italiens, Gualtiero Marchesi, es in den 1980er-Jahren zu seinem Markenzeichen erhob. Sein moderner Clou: Auf dem Risotto lag ein Stück Blattgold. Safranrisotto ist in der traditionellen Küche vor allem als Begleitung von Ossobuco bekannt. Der Safran verleiht ihm einen wunderbaren Duft und komplexe Aromen. Carnaroli-Reis ist hier die erste Wahl, da er gart, ohne im Innern den Biss zu verlieren – und die Konsistenz spielt bei diesen puristischen Zutaten eine große Rolle. Ein Risotto braucht Geduld und Aufmerksamkeit, damit der richtige Zeitpunkt abgepasst wird: Wann braucht der Reis noch mehr Flüssigkeit, und wann ist die erwünschte Konsistenz erreicht? Der schwarze Knoblauch verleiht dem Risotto einen warmen, runden Geschmack.

Die Zwiebel in feine, kleine Würfel schneiden. Das Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Parallel dazu in einem weiteren, kleineren Topf die Brühe erhitzen. Sind die Zwiebeln glasig, den Risottoreis dazugeben und unter Rühren andünsten. Wenn er zu heiß ist, um ihn anzufassen, ist es Zeit, den Weißwein anzugießen und unter Rühren verdunsten zu lassen. Danach den Reis mit der warmen Brühe bedecken, die Temperatur etwas reduzieren und unter Rühren immer wieder Brühe nachgießen, bis sie ganz vom Reis aufgesogen ist.

Nach ungefähr der Hälfte der Kochzeit den Safran dazugeben und das Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ist der Reis gar, aber noch bissfest, den Topf vom Herd nehmen, die Safranfäden, den Parmesan und die Butter unterrühren. Das fertige Risotto noch 2 Minuten mit geschlossenem Deckel ruhen lassen. Auf vorgewärmten Tellern sofort servieren. Jede Portion fein mit dem Knoblauchpulver und etwas Pfeffer bestäuben.

TIPP Wie bei jedem Rezept, das mit Wein zubereitet wird, sollte dieser so gut sein, dass er auch als Begleitung zum Essen passt und der Köchin oder dem Koch schmeckt.

