

# Grundrezept Risotto

---

## Zutaten:

300 g Risottoreis; 1 Schalotte; 1 Knoblauchzehe; 300 ml Weißwein; 1 Liter warme Gemüsebrühe; 150 g geriebener Parmesan; 100 g Butter; 1 TL Olivenöl; 1 Prise Salz; 1 Prise Pfeffer

## Zubereitung

Die gewürfelten Schalotten und den Knoblauch in Butter und Olivenöl langsam glasig in einem Topf bei mittlerer Hitze anschwitzen lassen.

Dann Risottoreis dazugeben und für 2-3 Minuten anschwitzen lassen. Danach mit Weißwein und mit bisschen warmer Brühe ablöschen, so dass der Reis mit Flüssigkeit gerade bedeckt ist.

Immer wieder warme Brühe nachgießen, da der Reis die Flüssigkeit schnell verbraucht. Und dann noch mit Salz und Pfeffer den Risotto abschmecken. Das Ganze langsam (ca. 15 Min) bissfest kochen lassen

Zum Schluss mit dem geriebenen Parmesan abbinden. Vor dem Anrichten den Kerbel fein hacken und dazu geben.

Aus diesem Rezept kann man sich die unterschiedlichsten Risotto-Variationen zaubern, sei es mit Safran, gebratenen Pilzen, Tomaten, Leber oder einfach mit anderen gehackten Kräutern.

---

# Italienischer Kartoffelbrei

---

## Zutaten:

Ca. 1 kg Kartoffeln; ca. 150 g Butter; ca. 100 ml Milch; 1/2 Glas getrocknete Tomaten; 2 Essl. geriebenen Käse; Salz; 1 Essl. Olivenöl

## Zubereitung

Kartoffeln schälen, in kleine Stückchen schneiden und kochen. In der Zwischenzeit die getrockneten Tomaten kleinschneiden und mit dem Öl zu einem Pesto verarbeiten. Den Käse reiben.

Die fertig gekochten Kartoffeln abgießen, Butter und Milch dazugeben und mit einem Stampfer zu einem Brei verarbeiten. Das Tomatenpesto und den Käse dazugeben, unterrühren und servieren.

---

# Lachsvariationen

---

## Zutaten

Pro Person 200 g Lachs; 1 Limette/Zitrone; 1 Knoblauchzehe; Petersilie; 1 Schalotte; 1 Essl. Olivenöl; Basilikum; Rosmarin; Salz; Pfeffer

## Zubereitung

Den **Backofen** auf 200 Grad vorheizen. Lachsfilet säubern (waschen, trocknen), salzen und pfeffern. Zwiebel kleinschneiden und andünsten. Mit den Kräutern und dem Knoblauch zu einer Paste verarbeiten und auf den Lachs streichen. Limette/Zitrone in dünne Scheiben schneiden und auf den Lachs legen. Für ca. 20 Minuten im Backofen garen.

In einer **Pfanne** Öl mit Butter mischen. Den Lachs salzen und pfeffern und auf der Hautseite in die Pfanne legen. Mit großer Hitze braten. Nach ca. sieben Minuten die Hitze abschalten, den Lachs umdrehen und nur noch kurz anbraten. Einen Zweig Rosmarin mit Butter in der Pfanne erhitzen. Die Butter mit einem Esslöffel über den Lachs geben.

---

# Weincremespeise

---

## **Zutaten:**

2 Päckchen Götterspeise, am besten Zitrone (falls man Weißwein nimmt, ansonsten rote Götterspeise); 2-3 Becher Sahne; ca. 0,5l Weißwein; ca. 0,5 l trinkbaren Zitronensaft; Gelatine, nach Bedarf

## **Zubereitung**

Das Puddingpulver nach Packungsvorschrift zubereiten, Wein und evtl. Wasser dazugeben. In einer Schüssel kalt stellen.

Sobald die Masse anzieht, die in der Zwischenzeit steif geschlagene Sahne darunter heben und weiter erkalten lassen.

Sollte die Masse nicht anziehen, noch Gelatine auflösen und unter die Masse geben.

Eine andere Variante ist die:

## **Zutaten:**

ca. 0,5 l trinkbaren Saft; ca. 0,5 l Weißwein; Zucker nach Geschmack; Gelatine; 2 Becher Sahne

## **Zubereitung:**

Gelatine auflösen, mit dem Saft und dem Wein vermengen. Kalt stellen. Sahne schlagen. Sobald die Flüssigkeit anzieht, die geschlagene Sahne unterheben.