



KRAUT + MINERAL
DER KUSS DER NATUR®



5-Sterne-Risotto mit Stangensellerie und Kastanien

Von Gault Millau-Koch Dario Ranza, Rest. «Villa Principe Leopoldo», Lugano

Kraut + Mineral | Schlüsselrain 34 | 6024 Hildisrieden | info@kraut-mineral.ch | www.kraut-mineral.ch

Rezept 6 / November 2016



KRAUT + MINERAL
DER KUSS DER NATUR®

Zutaten für 4 Personen:

200 g Carnaroli Reis
1 dl Olivenöl
1 dl Weisswein oder Prosecco
8 dl Bouillon
50 – 100 g Stangensellerie
60 – 80 g geschälte Marroni
100 g süsslicher, weicher Gorgonzola
40 – 50 g Parmesan gerieben
5 dl Rahm

Herstellung:

- ⇒ Sellerie waschen und in kleine Stücke schneiden, Marroni halbieren.
- ⇒ 2 dl Rahm steif schlagen. Der restliche Rahm wird in einem Pfännchen erwärmen
- ⇒ 2/3 des Gorgonzola dem Rahm beifügen und schmelzen, restl. Gorgonzola in Stücke schneiden und beiseite stellen.
- ⇒ Olivenöl in einer grossen Pfanne erwärmen und Reis beifügen, mit dem Kochlöffel kontinuierlich den Reis wenden. Wenn die Reiskörnchen heiss sind, mit Weisswein und Bouillon ablöschen und Stangensellerie sowie Marroni beifügen und ca. 20 Minuten köcheln lassen. Der Reis sollte al dente sein.
- ⇒ Wenn der Reis fertig ist, die restlichen Gorgonzola in Stücken sowie den Parmesan beifügen, 2 Minuten ruhen lassen. Bei Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Schlagrahm darunterziehen.

Fertigstellung:

- ⇒ Risotto auf warme Teller geben – mit der Gorgonzola-Rahmcreme garnieren
- ⇒ Dazu passt eine Schüssel Salat

Fazit:

Dieser Risotto ist sehr nahrhaft. Wird er als Mittagessen serviert, erübrigt sich meistens ein Nachtessen. Wird am Abend einfach nur noch ein Tee (ohne Zucker!) getrunken, können sich die Organe bis am andern Morgen sehr gut erholen.