

Rezept des Monats Oktober 2020

Rotwein-Risotto mit Salciccia

Jamie kocht Italien!

So heisst die aktuelle Fernseh-Reihe mit Jamie Oliver auf SRF2.

Er ist ja der Hansdampf auf allen Kanälen, und manchmal geht er mir auf die Nerven mit seiner Hibbeligkeit, wenn er so tut, als wär anständig kochen im Nullkommanichts passiert. Dabei macht er eine Riesensauerei an seiner Kochstelle, die er ja nicht putzen muss. Und alle Zutaten haben fleissige Helferlein bereits parat gemacht. Er braucht nur noch reinschmeissen und rühren und - look at that!

Jamie kocht Italien ist anders! Er hat sich auf die Reise durch Italienische Provinzen gemacht und Nonnas besucht, die fast vergessene Rezepte und kochwerkschaftliche Fähigkeiten besitzen. Dazu gibt es kulinarische Informationen aus den Landschaften und Städten, in denen er gerade unterwegs ist. Fand ich spannend und kurzweilig.

Im Piemont hat er sich bei Risotto-Kocherinnen umgesehen und spannende Reisgerichte gefunden, wie den [Panissa](#)-Reis, den ich noch nicht kannte. Aber eine andere spannende Variante hat mich mehr angemacht: Risotto mit Wurst und Rotwein.

Natürlich gibt es als Reisebericht auch ein [Kochbuch](#). Aber das ist anders aufgebaut als die Filmreihe und besticht mit furchtbar schlechten Fotos. Ich weiss nicht, was der Verlag sich dabei gedacht hat. Wahrscheinlich sollte die Grobkörnigkeit der Bilder künstlerisch wirken. Ausserdem sind die Rezepte schlampig redigiert. Nun ja!

Jetzt zum Risotto. Im Originalrezept wird Salsiccia verwendet, eine italienische Rohwurst, vergleichbar mit einer groben Bauernbratwurst. Bei uns auf dem Land natürlich nicht zu finden, weder bei meinem [Metzger](#) noch beim Grossverteiler.

Aber beim Denner gibt es Luganighe aus dem Mendrisiotto. Sind ein wenig dünner und weniger bäurisch kräftig, aber gut gewürzt und lecker. Die habe ich in Ermangelung echter Salciccia genommen.

Hier die Zutaten für den Risotto:

1 rote Zwiebel
Knoblauch nach Belieben
Chili ebenfalls nach Wahl, fruchtig oder scharf
½ Fenchelknolle
Olivenöl
Ca. 50 g Butter
½ Bund Thymian

Riesling & Co Deutsche Weine

Gregor Schönau – Weinhandel und Direktimport – Hauptstrasse 24e – CH-4944 Auswil/BE

2 Luganighe

300 g Risottoreis

(Oliver empfiehlt Arborio, geht aber auch mit San Andrea oder Carnaroli, wobei letzter im Biss ein wenig härter bleibt. Aber kann man ja selber entscheiden: fester oder schlotziger)

2.5 dl Rotwein (wenn schon piemontesisch, dann Nebbiolo)

Geriebenen Parmesan nach Gusto

Fontina nach Gusto (Hab ich auch nicht gefunden, nahm ich Vacherin Fribourgeois)

Eine Handvoll geschälte Haselnüsse (Piemont!)

Geflügelbrühe

Die Haselnüsse ohne Fett in einer Pfanne rösten und beiseite stellen.

Zwiebel hacken und in einem breiten Topf in Butter bei mittlerer Hitze anschwitzen. Breit ist besser als hoch, weil die Röstfläche grösser wird und dem Gemüse mehr Geschmackskraft mitgibt. Und in Norditalien nimmt man mehr Butter als Olivenöl. Gibt den Gerichten eine feine süssliche Note.

Knoblauch durch eine Presse drücken, Chili bröseln und dazu geben. Alles zusammen glasig dünsten ohne dunkel werden zu lassen.

Jetzt den gewürfelten Fenchel hinzugeben und mitdünsten, Thymianblättchen abzupfen und ebenfalls hinein in das [Sofritto](#). So nennt nicht nur der Italiener kleingewürfeltes, ange-dünstetes Wurzelgemüse, in etwa wie ein französisches Mirepoix oder ein deutsches Sup-pengemüse.

Kurz schwitzen lassen und in der Zwischenzeit die Wurst aus der Pelle drücken oder schneiden. In kleinen Stücken zu dem gedünsteten Gemüse zugeben und mit einer Gabel oder einem Kochlöffel zerkleinern. Alles ca. weitere zehn Minuten anbraten, gelegentlich um-rühren. Dann den Reis dazu und glasig anrösten. Die Körner sollen mit einer feinen Fett-schicht umhüllt sein.

Den Wein angiessen und vollständig verkochen. Ich wollte Nebbiolo nehmen, war aber zu geizig, einen Barolo in das Risotto zu kippen. Aber im Keller hatte ich noch eine Flasche «2009 Flüssige Sonne Reserva» von [Zanolari](#), einen Nebbiolo aus dem [Veltlin](#). Ein völlig be-scheuerter Name für einen doch ganz leckeren Wein. Vor allem die Reserva besticht durch ein überzeugendes Preis-Leistungsverhältnis. Ich habe im Shop nachgeschaut, aber keine Reserva mehr gefunden, nur die normale Flüssige Sonne.

Nun nach und nach die kochende Brühe angiessen, angehockten Reis vom Topfboden lösen und rühren. Den Kellenschwung Brühe jeweils verkochen lassen und immer wieder nachgiessen und verkochen lassen und so weiter, bis der Reis die gewünschte Konsistenz zwischen hart und schlabbrig hat. Sie entscheiden!

Den Parmesan zugeben und mit einem Stück Butter unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nun gewürfelten Vacherin auf den Reis geben und den Topf vom Feuer nehmen. Deckel drauf und einige Minuten ziehen lassen. In der Zeit können Sie die Haselnüsse mörsern oder zerkleinern.

Kurz vor dem servieren den Reis mit dem geschmolzenen Vacherin kurz umrühren und in tiefe Teller füllen. Der fädige Vacherin gibt dem Gericht einen extra-schlotzigen Kick.

Die fertigen Teller mit den gerösteten Nüssen bestreuen, noch ein paar Thymian-Blättchen dazu und einen Faden Olivenöl. Fertig und sehr lecker!

Wem's zu wenig Käse im Reis hat, kann noch mit geriebenem Parmesan nachwürzen.

Dazu gab es den Rest aus der Flüssigen Sonne!