



Risotto mit Peperoni

Eine neue Art Risotto, inspiriert von der spanischen Romesco Sauce. Die auf maximalen Geschmack reduzierte Peperoni-Creme macht auf dem Risotto wunderbar!

ZUTATEN FÜR ZEHN PERSONEN

Gemüsebouillon

ZUTATEN

5 Liter kaltes Wasser
10 Stangen Staudensellerie
10 braune Zwiebeln, geschält
10 Karotten, geschält

ZUBEREITUNG

1. Für die Bouillon das Gemüse in kleine Würfel schneiden und mit dem Wasser in einen Topf geben. Zugedeckt zum Kochen bringen und 90 Minuten lang köcheln lassen, bis die Flüssigkeit auf die Hälfte reduziert ist. Mit Salz abschmecken.

Peperonicreme und -glasur

ZUTATEN

8 grosse rote Peperoni
2,5 TL Rotweinessig
125 ml Olivenöl
50 g geröstete Baumnüsse, in kleine Stücke gehackt
2,5 TL gemahlener Kreuzkümmel
Salz und Pfeffer zum Abschmecken

ZUBEREITUNG

1. Peperoni bei 250 Grad auf einem Backblech rösten, bis die Schale vollständig verbrannt ist. Dies sollte etwa 20-30 Minuten dauern.
2. Das Wasser, das sich auf dem Blech angesammelt hat, in einen kleinen Topf geben und die Peperoni aufschneiden, damit das Wasser austritt, auch das in den Topf geben.

Peperonicreme und -glasur

ZUBEREITUNG

3. Peperoni 15 Minuten lang in einem Behälter mit Deckel verschliessen und dann schnell in Wasser und Eis eintauchen. Die Peperoni schälen und die Haut abziehen. Die überschüssige Flüssigkeit in den Topf mit dem Peperoniwasser geben.
4. Für die Peperoniglasur das Peperoniwasser so lange kochen, bis es um die Hälfte einreduziert ist und eine glasartige Konsistenz angenommen hat. Beiseitestellen.
5. Die geschälten Peperoni mit dem Öl und dem Essig pürieren, bis das Fruchtfleisch zu einer glatten Creme wird. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Risotto

ZUTATEN

- 800 g Carnaroli-Reis
- 625 ml trockener Weisswein
- 2,5 Liter Gemüsebouillon
- 300 g geriebener Parmesankäse
- 200 g Butter

ZUBEREITUNG

1. Den trockenen Reis in einen dickwandigen Topf geben und auf dem Herd auf grosser Flamme rösten, dabei den Topf ständig bewegen, damit der Reis nicht anbrennt. Wenn der Reis anfängt zu duften und heiss geworden ist, den Wein hinzufügen. Aufkochen lassen und 1 Minute lang einkochen lassen.
2. Den Reis mit der heissen Bouillon bedecken, die Flüssigkeit soll 1 cm über dem Reis sein. Die Temperatur reduzieren und von Zeit zu Zeit etwas Brühe hinzufügen, aber nie zu viel auf einmal, damit der Reis nicht suppig wird. Oft umrühren, damit der Reis nicht klebt, aber nicht ständig, da sonst die Reiskörner zerbrechen.
3. Auf kleiner Flamme den Reis langsam al dente kochen, damit er Zeit hat, seine Stärke abzugeben. Das dauert etwa 20 Minuten.
4. Die Butter und den Parmesan untermischen, dabei den Topf kreisförmig bewegen, damit der Reis die Zutaten vermischt werden. Bei Bedarf mehr Brühe zugeben und abschmecken.

Anrichten

Die Paprikacreme auf einen Teller giessen, den Risotto dazugeben und mit der Paprikaglasur, den Walnüssen und etwas Kreuzkümmelpulver bestreuen.