



Thomas Kuster

La riseria Testimonial und Fachlehrer Küche, Berufsfachschule BBB

# Inspiration Reis

Ein Hauch von Italianità



## Fischfilets auf Kräuterrisotto

600 g Fischfilets, z. B. Felchen  
1 Hand voll Salbeiblätter  
1 Scheibe Pancetta je Fischfilet

Risotto verde  
2 EL Olivenöl extra kaltgepresst  
1 kleine Zwiebel, fein gehackt  
300 g Risottoreis "la riseria" Carnaroli oder Arborio  
1 dl/ 100 ml Weisswein  
1 l heisse Gemüsebrühe  
1 Bund Rucola  
4 EL Olivenöl extra nativ  
1 unbehandelte Zitrone, abgeriebene Schale

Für den Risotto die Zwiebeln im Olivenöl andünsten, Reis zugeben und mitdünsten, mit dem Weisswein ablöschen, einkochen lassen. Nach und nach die heisse Gemüsebrühe unterrühren. Kochzeit 14-16 Minuten. Ein Risotto darf nie zu trocken sein, im Zweifelsfall noch mehr heisse Brühe zugeben. Der Reis sollte noch Biss haben, deshalb Garzeit überwachen. Rucola von den Stielen zupfen, zusammen mit dem Olivenöl pürieren und unter den Risotto rühren, mit Zitronenschalen, Salz sowie Pfeffer abschmecken.

Fischfilets mit Pancetta und Salbei belegen, mit Zahnstochern fixieren. Filets mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Bratpfanne im Olivenöl bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten kurz braten.

tutto il mondo del riso.