



Lukas Betschart

La riseria Testimonial und Stv. Küchenchef, Candrian Catering AG, Zürich

Inspiration Reis

Kochen im grossen Stil



Reis mit Lauch und Bergkäse

2 EL Butter
1 kleine Zwiebel
2 Knoblauchzehen
500 g Lauch
300 g Risottoreis "la riseria" Carnaroli oder Arborio
1 dl Weisswein
7 dl Geflügel- oder Gemüsebrühe
Meersalz
frisch gemahlener Pfeffer

2 EL Butter
2 mittelgrosse Zwiebeln
2 Estragonzweiglein, Blättchen abgezupft
100 g geriebener Bergkäse

Die Zwiebel und die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Beim Lauch die Hüllblätter und die grobfaserigen Teile entfernen, die Stangen in Scheiben schneiden. Den Risottoreis in einem feinmaschigen Sieb mit lauwarmem Wasser überbrausen.

Zwiebeln, Knoblauch sowie Lauch in der Butter andünsten, Reis zugeben und mitdünsten, mit dem Wein und 0.5 l Brühe ablöschen, aufkochen, bei schwacher Hitze zugedeckt 10 Minuten köcheln lassen. Restliche Brühe dazugeben, nochmals 5-8 Minuten köcheln lassen. Würzen.

Zwiebeln schälen und in feine Scheiben schneiden, in der Butter hellbraun rösten, Estragon unterrühren.

Den Bergkäse unter den Lauchreis rühren, anrichten, mit den Zwiebelringen bestreuen.

tutto il mondo del riso.