



Heinz Vorhofer

La riseria Testimonial und Küchenchef, Tertianum Bellerive, Luzern

Inspiration Reis

Die Freude kocht mit

Vanillerisotto mit Peperoncini und Cicorino rosso



Als Beilage

- 1 EL Olivenöl extra, kaltgepresst
- 1 kleine Zwiebel, gehackt
- 1 Knoblauchzehe, durchgepresst
- 1 kleiner roter Peperoncino, in feinen Streifen
- 100 g Cicorino rosso
- 200 g Risottoreis "la riseria" Carnaroli oder Arborio
- 1 dl Weisswein
- 1 Vanilleschote, längs halbiert
- ca. 4 dl/400 ml heisse Gemüsebrühe
- 1 EL weisser Balsamico
- 1 EL kalte Butter

- Parmesankörbchen
- 100 g Parmesan, gerieben
- 1 Peperoncino, in Ringen, für die Garnitur

Backofen auf 180 °C vorheizen. Für die Parmesankörbchen auf ein Backpapier 4 Kreise von 5 cm Durchmesser zeichnen. In das Backblech legen. 25 g Parmesan in die Mitte jeder Rondelle geben, mit dem Messer gleichmässig verteilen. Im Backofen bei 180 °C etwa 10 Minuten backen. Knusprig gebackene Cracker solange sie noch warm und weich sind in vier Förmchen legen. Hüllblätter beim Cicorino rosso entfernen, Köpfchen halbieren, Strunk keilförmig ausschneiden, Hälften quer in feine Streifen schneiden. Olivenöl auf mittlerer Stufe erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch und Peperoncini andünsten, ohne zu bräunen, Cicorino rosso mitdünsten, Reis zugeben und glasig dünsten, mit dem Weisswein ablöschen, abgestreiftes Vanillemark mit den Schoten begeben, umrühren, Gemüsebrühe nach und nach zugeben, immer dann, wenn der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat. Der Reis soll sämig sein, aber immer noch etwas Biss haben. Vanilleschoten entfernen (werden für die Garnitur verwendet), Balsamico und kalte Butter unterrühren. Körbchen auf Teller legen, mit dem Risotto füllen, mit der Vanilleschote und den Peperonciningen garnieren.

tutto il mondo del riso.

la riseria

Riseria Taverne SA » Via Ponte Vecchio » CH-6807 Taverne
www.riseria.ch » T +41 (0)91 935 73 00 » F +41 (0)91 935 73 03

