

„Nicht rühren! Niemals!“

Maurizio Ferron aus Verona verrät bei seinem München-Besuch die vier Geheimnisse des perfekten Risotto

Kartoffeln gelten als der Deutschen liebste Beilage, und während der Grillsaison passen sie auch gut. Wer trotzdem mal was anderes als Pommes und Kartoffelsalat zum Grillgut reichen möchte, sollte Risotto probieren – das mediterrane Gericht passt hervorragend zu Schweinekotelett, Hendl oder italienischen Salsicce vom Holzkohlegrill. Zudem schmeckt Risotto auch kalt, wie Maurizio Ferron erklärt.

Der Italiener stammt aus Verona, wo seine Familie seit dem 17. Jahrhundert eine Reismühle betreibt. Kein Wunder also, dass er zu den besten Risotto-Köchen Italiens zählt. Jetzt war er zu Gast in der Showküche des Delikatessengeschäfts „Delice“, das die Geschwister Andrea und Bastian Jendral in Pasing führen. Dort hat uns Signore Ferron in die vier Geheimnisse des perfekten Risottos eingeweiht:

■ Ein gutes Risotto steht und fällt mit den Zutaten. „Risotto-Reis muss fähig sein, die Aromen der übrigen Zutaten aufzunehmen“, erklärt Ferron. Für ein sämiges Risotto empfiehlt er die rundkörnige Sorte Vialone. Wer es bissfester mag, könne auch auf Carnaroli-Reis zurückgreifen. Von Parboiled-Reis sollte man die Finger lassen: „Der kann die Flüssigkeit nicht absorbieren“, sagt Ferron. Zudem empfiehlt er, die Brühe, die als Kochwasser dient, selbst zu machen, statt Instant-Brühe anzurühren: „Der Aufwand lohnt sich, Sie werden es schmecken!“ Ferron mag am liebsten Hühnerbrühe, jede andere tut es aber auch.

■ Bevor der Reis gekocht wird, muss er mit etwas Öl im Topf geröstet werden. „Dadurch öffnet sich der Reis, saugt das Öl auf und verklebt nicht“, erklärt Ferron. Er röstet den Reis solange, bis er „knistert“. Wer kein Knistern hört, soll mit der bloßen Hand in den Reis greifen, um die Temperatur zu testen, empfiehlt Ferron. Ernsthaft? „Certo!“, sagt der Meister – und greift eine Handvoll heißen Reis aus dem Topf. Obacht, hierbei kann man sich verbrennen!



Wie das duftet! Maurizio Ferron kocht Risotto (im Topf) im Pasinger Laden „Delice“. Nebenher kredenzt er ein weiteres Reisgericht in der

Der Reis war eine gute Minute im Topf, als Ferron reingelangt und ihn für heiß genug befunden hat: Fühlt er sich richtig heiß an, kann er mit einem Schuss Weißwein abgelöscht und anschließend mit Brühe gar geköchelt werden.

■ Niemals rühren! Unzählige Risotto-Rezepte zufolge entsteht das Gericht durch allmähliches Zugeben von Flüssigkeit unter ständigem Rühren. „Unsinn!“, meint Ferron. Zum einen entweiche die Flüssigkeit, wenn der Deckel ständig vom Topf genommen wird – der Reis wird dann nicht gar. Zum anderen löse sich beim Rühren die Stärke aus dem Reis – und er klebt, statt so rich-

Rezept für ein einfaches Basilikum-Risotto

Anfängern empfiehlt Maurizio Ferron ein einfaches Basilikum-Risotto, das nach Gusto mit weiteren Zutaten verfeinert werden kann. Ferron rechnet mit **250 Gramm Reis für vier Personen**. Zunächst wäscht man einen Bund frisches Basilikum und schneidet es ganz fein. Dann mischt man es mit Olivenöl, bis eine pesto-ähnliche Masse entsteht – ohne das Basilikum zu zerbatzen. Basilikum beiseite stellen. Reis mit etwas Öl im Topf rösten, mit einem Schuss Weißwein ablöschen und **zirka 0,5 Liter Brühe** zugeben. Diese Menge ergibt sich daraus, dass beim Risotto-Kochen **immer zwei Teile Flüssigkeit auf einen Teil Reis kommen**. Am besten misst man Reis und Brühe in der Tasse oder im Schöpflöffel ab. Kurz aufkochen und bei geringer Hitze abgedeckt 18 bis 20 Minuten **quellen** lassen. Kurz vor Garzeit-Ende **Basilikum**, einen Esslöffel **Butter** und eventuell einen weiteren Schöpflöffel Brühe zugeben und einrühren. **Die zusätzliche Brühe macht das Risotto sämiger, falls gewünscht**. Zum Schluss etwa 50 Gramm **Parmesan** einrühren. Neben Basilikum kann man auch gebratene Tomaten zugeben. Ist

tig schön cremig zu sein.

Ferron dagegen gibt die gesamte Brühe auf einmal zum gerösteten und mit Wein abgelöschten Reis, lässt ihn kurz aufkochen und anschließend bei geringer Hitze und geschlossenem Deckel 18 bis 20 Minuten quellen. Derweil gilt: „Nicht rühren! Niemals!“, wie Ferron betont. Da aber die Garzeit je nach Herd und Reissorte unterschiedlich ist, darf man gegen Ende der Garzeit den Deckel heben und schauen, ob der Reis die Brühe aufgesaugt hat. „Das Risotto kocht sich von selbst. Deshalb ist es ein gutes Gericht für Gäste“, sagt Ferron. Während der Reis auf dem Herd quelt, könne man ein Aperitiv genießen. ■ Weitere Zutaten: Zucchini, Tomaten, 2 Pilze kommen ebenfalls gut dazu, wenn es gar ist. Und es viele Rezepte schon während der Garzeit. „Das Gerichte auch schon in der Tupperdose im Kühlschrank aufbewahrt. Erst der Risotto-Garkeimüse unter der Brühe – je nach mig man das Risotto kochen.“

BETTINA STUIB