

Chinesisches Risotto



Risotto

Ja, hallo! Wo gibt's denn sowas? Entweder chinesisches oder als Risotto italienisch – aber beides zusammen? Ich bin vor kurzem bei einem anderen Rezept darüber gestolpert, dass man REIS mit REISwein ablöschen kann/soll. Da dachte ich mir, na klar, wenn der Wein aus Reis hergestellt ist, dann muss er doch hervorragend zu Reis passen. Und dann am besten gleich zu einem edlen Risotto, bei dem der Reis ja eh mehr von der verkochenden Flüssigkeit aufnimmt. Und somit habe ich gleichzeitig noch eine gute Verwendung für meine halbvolle Flasche Shao Xing, ein chinesisches Reiswein. Natürlich wird mit dem Reis für ein wenig mehr an Geschmack eine kleingeschnittene Schalotte und Knoblauchzehe angebraten. Und für ein wenig mehr an Farbe kommt vor dem Servieren einfach kleingewiegte, frische Petersilie dazu.

Beim Zubereiten findet sich nochmals eine Parallele zwischen chinesisches und italienischer Küche, wie bei den Zutaten Reiswein und Reis für Risotto. Chinesische Gerichte werden im

Wok nur kurz gegart, dabei aber ständig *pfannengerührt*, damit immer wechselnde Zutaten im siedenden Öl am Wokboden ganz kurz garen können. Und bei einem Risotto muss sich ein Arm des Kochs auf etwa 20–30 Minuten ständigen *Rührens* mit dem Kochlöffel einstellen, damit der Reis nicht am Topfboden anbrennt.

Die leicht rötlich-braune Farbe bekommt das Risotto übrigens vom Reiswein. Und tricksen musste ich beim Zubereiten übrigens auch noch, denn mein Vorrat an Reiswein reichte nicht. Ich behalf mir mit – was natürlich? – trockenem italienischen Weißwein. □ Womit sich der Kreis wieder schließt. Wer sich jetzt allerdings fragt, ob man dieses Risotto mit Stäbchen essen muss, dessen Frage kann ich nicht beantworten. □

Zutaten für 1 Person:

- 125 g Risottoreis
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 750 ml Shao Xing
- $\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
- 2 frische Lorbeerblätter
- Salz
- Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 20–30 Min.

Schalotte und Knoblauchzehe schälen und kleinschneiden. Butter in einem Topf erhitzen und Schalotte, Knoblauch und Reis darin glasig andünsten. Lorbeerblätter hinzugeben. Nun das übliche Prozedere bei einem Risotto durchführen: etwa 5–6 Mal hintereinander jeweils etwa 100 ml Flüssigkeit zum Reis geben und bei hoher Temperatur insgesamt etwa 20–30 Minuten unter ständigem Rühren vom Reis aufnehmen und zum Teil verkochen lassen, bis der Reis gegart ist. Wenn eine Flasche Reiswein

für den Reis nicht reicht, kann man sich mit trockenem Weißwein aushelfen. Die einzelnen Reiskörner sollen zwar gegart sein, aber noch einen leicht bissfesten Kern haben.

Dann Lorbeerblätter herausnehmen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Ein Stück kalte Butter unterheben. Petersilie kleinwiegen und untermischen. Das Risotto in einem tiefen Pastateller servieren.