

Risotto als Meisterwerk

Aus wenigen Zutaten und mit etwas Fingerspitzengefühl lassen sich wunderbare Risottos zubereiten. Die südliche Schweiz zelebriert das Gericht, auch aus lokalem Reis.

Risotto – das Wort klingt nach Süden, Ferien, Sonne und feinem Essen. «Risotto mit Tessiner Merlot und Rohschinken-chips», «Risotto mit Heidelbeeren und Taleggiokäse-Rosen», «Risotto mit Basilikumpesto und geschmorten Tomaten». Die Liste auf einer Tessiner Speisekarte könnte beliebig verlängert werden. Wem läuft da nicht das Wasser im Mund zusammen? Oder sitzt man gar gedanklich am blauen Lago Maggiore, umgeben von üppigen Gärten?

Leidenschaft als Gelingfaktor

Das Basisrezept eines Risottos ist einfach. Die Zutaten sind günstig und problemlos erhältlich. In weniger als einer halben Stunde ist das Gericht essbereit. Ergänzt man es mit einem Salat oder gekochtem Gemüse, ist es dazu eine vollwertige Mahlzeit. Fleisch kann Beilage sein, muss aber nicht. Doch so einfach es scheint, einen Risotto zu kochen, gerade im Einfachen zeigt sich die wahre Meisterschaft. Eine Meisterschaft findet alljährlich im Herbst auf der Piazza Grande in Locarno statt. Rund 20 Tessiner Köche stellen sich dem «Campionato ticinese del risotto per chef». Eine Fachjury beurteilt neben der Präsentation des Tellers vor allem auch den Geschmack, die Harmonie der Zutaten, die Konsistenz und den Garpunkt des Reises. Das letzte Mal, 2019, gewann Antonio Nogueira, Küchenchef im Boutique-Hotel «La Rocca» in Porto Ronco. Er präsentierte mit Tomaten, Robiolino-Frischkäse und Blue-Curaçao-Likör einen Risotto in den Tessiner Farben. Was macht seiner Meinung nach einen perfekten Risotto aus? «Leidenschaft und Liebe für das, was man macht», antwortet der gebürtige Portugiese, ohne zu zögern. «Dazu eine selbst gemachte Fleischbouillon. Die Flüssigkeit gebe ich nach und nach zu. Ich lasse das Gericht nicht zu stark kochen. Und ganz wichtig: gut rüh-

Schweizer Reis wird seit fast 25 Jahren im Maggiadelta angebaut. Besonders zu Beginn des Wachstums müssen die Pflanzen bewässert werden. Das Feld wird aber nie überflutet, wie es im Nassanbau üblich ist.



© FOTO: MONIKA NEIDHART

ren.» Seine Augen strahlen. Einen kulturellen Unterschied zeigt sich im Garpunkt des Reises zwischen der Deutschschweiz und dem Tessin respektive Italien. Während die Südländer den Reis eher körnig, al dente, mögen, darf er für andere rund 2 Minuten länger gekocht sein. Nach rund 17 Minuten kommt für den Koch der letzte und mitentscheidende Schluss-

punkt: das Aufmontieren respektive das Untermischen von Butter und geriebenem Hartkäse. Damit die Konsistenz, die Cremigkeit und der Geschmack stimmen, darf man hier nicht sparen (oder Kalorien zählen). Antonio Nogueira berechnet rund 1 Esslöffel Käse pro Person. Sind keine Kinder am Tisch, können die Flüssigkeitsmenge und das Aroma mit etwas Alkohol optimiert werden. Mit einem passenden Küchenkraut, einem Pesto oder entsprechend der Saison mit gedämpftem Gemüse, Pilzen oder einem geräucherten Fisch gelingt auch das letzte i-Tüpfli.



© FOTO: MONIKA NEIDHART

Anfang August sieht das Reisfeld aus, als wäre es ein Getreidefeld. Beim näheren Betrachten sieht man die grünen Reisschafte, prall gefüllt.

Reis aus dem Maggiadelta

Reis ist für schätzungsweise die Hälfte der Weltbevölkerung das Hauptnahrungsmittel. Asiaten essen 150 Kilogramm, Schweizerinnen und Schweizer gerade mal rund 5,8 Kilogramm pro Person und Jahr. 55 000 Tonnen Reis importiert die Schweiz, vorwiegend aus Italien (38,9 Prozent), Thailand (27,3 Prozent) und Indien (14,6 Prozent). Den kleinsten Teil des Bedarfs kann die Schweizer Landwirtschaft abdecken. Die nationale Forschungsanstalt Agroscope macht seit wenigen Jahren Feldversuche im Nassanbau in der Deutschschweiz. Bereits seit 24 Jahren baut Markus Giger, Abteilungsleiter von Terreni alla Maggia SA, Risottoreis im Maggiadelta an. Was mit der Suche nach einem neuen Betriebszweig und mit 2 Hektaren begann, ist inzwischen auf 65 Hektaren angewachsen. Rund 450 Tonnen Rohreis produziert der Hof. Die Umstellung auf biologischen Anbau hat letztes Jahr begonnen. Markus Giger setzt auf die Sorte «Loto» aus Italien. Sie eignet sich für den Trockenanbau, das heisst, dass die Felder nach dem Säen Ende April zwar regelmässig bewässert werden, jedoch nie überflutet sind. «Das spart Wasser. Dafür dauert die Vegetationsperiode statt 135 rund 160 Tage», weist der gebürtige St. Galler auf die Unterschiede hin.

Jeder Reis hat seine «Persönlichkeit»

Anfang August sieht es für einen Laien auf den Reisfeldern im Maggiadelta aus wie auf einem Getreideacker. Erst beim näheren Betrachten sieht man an den gut kniehohen, grünen Halmen prall gefüllte Schafte. Die Ähre mit den bis zu 46 Körnern ist angelegt, bereit für die Befruchtung durch den Wind. Markus Giger strahlt: «Trotz des grossen Drucks vom Unkraut gedeiht der Reis prächtig.» Im Oktober werden die Ähren goldgelb und nach unten geneigt sein, bereit für das Dreschen mit einem herkömmlichen Mähdrescher. Weil die zwei Schweizer Reismühlen in Taverne (TI) und Brunnen (SZ) den Reis aus dem Ausland nur entspelzt verarbeiten, lagert Markus Giger seinen Reis nach dem Trocknen in hofeigenen Silos. Auf Abruf entspelzt er ihn vor Ort selber. In den Reismühlen wird dann jedes Korn raffiniert und kontrolliert. So darf nicht mehr als 7 Prozent Bruch im Risotto-reis sein.

Ob Loto, Arborio, Vialone oder Carnaroli – nicht alle Risottosorten sind gleich. Beim Zubereiten eines Risottos braucht es auch deshalb Fingerspitzengefühl. Der Loto-Reis aus dem Tessin, der aromareich ist, jedoch schnell verkocht, ganz besonders. Antonio Nogueira bringt es auf den Punkt: «Jeder Reis hat seine Persönlichkeit.»
Monika Neidhart

RISOTTO NACH MAILÄNDER ART



Zutaten (für 4 Personen)

- 2 Markknochen, ausgelöst
- 1 EL Olivenöl
- 250g Mittelkornreis
- 1 fein gehackte Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 1 dl Weisswein
- 6,5 dl Hühnerbouillon
- 1 Beutel Safran
- je ½ TL Oregano, Thymian, Rosmarin
- 20g Butter
- 3 EL Vollrahm
- 50g geriebener Käse

Zubereitung

Öl mit den Markwürfelchen erhitzen. Reis darin glasig dünsten. Zwiebel, Knoblauch mitdünsten. Mit Weisswein ablöschen, zur Hälfte einkochen lassen. Ein Drittel der heissen Hühnerbouillon dazugliessen, den Safran und die Kräuter begeben. Leise köcheln lassen. Immer wieder umrühren, bis die Flüssigkeit aufgesogen ist. Jeweils die nächsten zwei Drittel der Bouillon begeben, bevor der Reis trocken ist. Immer wieder rühren. Hat der Risotto den Garpunkt erreicht, Butter, Vollrahm und geriebenen Käse darunterziehen.

Hinweise

- Durch das Einkochen des Weins verliert die Flüssigkeit die Säure.