Risotto mit Südtiroler Speck und Wirsing

Zutaten :

1 halber Wirsingkopf
250 g „Carnaroli“ - Reis
2 EL Butter
2 Schalotten
150 g Südtiroler Bauernspeck
100 ml Weisswein
750 ml Hühnerbrühe
60 g kalte Butter
70 g Parmesankäse

Salz für Blanchierwasser
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Einen grossen Topf mit 3 Litern Wasser zum Kochen bringen, 30 g Salz ins Wasser geben

Vom Wirsing die äusseren, dunkelgrünen Blätter entfernen (die sind hart und ledrig und schmecken nicht so gut). Schöne Exemplare eventuell beiseitelegen und später für die Dekoration verwenden.

Den inneren, hellen Kern halbieren und den Strunk keilförmig ausschneiden. Die Hälften nochmal ein oder zweimal halbieren (damit sie leichter zu blanchieren sind) und in das sprudelnde Wasser geben (eventuell auf zweimal verteilt – je nach Grösse des Wirsings und ihres Topfs)

In siedendem Wasser (es muss nicht wild sprudeln, das bringt nichts) 6 Minuten kochen

Den Wirsing mit einem Schaumlöffel aus dem heissen Wasser heben und sofort in eiskaltes Wasser geben. Das stoppt den Garvorgang und das Gemüse bleibt schön hellgrün.

Wenn es abgekühlt ist, aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen und in feine Streifen schneiden (0.5 – 1 cm breit, 3 – 5 cm lang)

Die Hühnerbrühe erhitzen und dann immer heiss halten (sie muss nicht kochen)

Die Schalotten schälen und fein würfeln.

Einen EL Butter in einem Topf (bei $\frac{3}{4}$ - Hitze) schmelzen lassen und – noch bevor die Butter ganz geschmolzen ist – die Schalottenwürfel zugeben.

Sobald die Schalotten glasig werden, den in dünne Streifen geschnittenen Speck dazugeben (eventuell einen EL Speckstreifen vorher beiseitelegen und später für die Dekoration verwenden)

Sobald der Speck hellrosa geworden ist, den Reis dazugeben und unter häufigem Rühren mitbraten. Der Reis soll gut verrührt werden, damit er das Aroma der Schalotten und des Speck aufnimmt.

Sobald die Reiskörner glasig werden (die Schalottenwürfel sollen KEINE Farbe annehmen, sondern hell bleiben) den Weisswein reingessen und gut verrühren, damit aller Reis mit dem Weisswein in Berührung kommt.

Sobald der Wein verdampft ist und keine Flüssigkeit mehr im Topf zu sehen ist, soviel heisse Brühe

angiessen, dass der Reis gerade so bedeckt ist.

Die Wirsingstreifen unterrühren, Deckel drauf und bei halber Hitze köcheln lassen.

Ab dem „Deckel-drauf“ braucht der Risottoreis 17 Minuten Garzeit. Währenddessen immer wieder heisse Brühe nachgiessen, so dass der Reis immer gerade so bedeckt ist.

Ist der Reis gar (weich, mit etwas Biss im Kern), den Risotto vom Feuer nehmen und die kalte, in grobe Würfel geschnittene Butter und **ständigem** Rühren im Reis schmelzen lassen, den feingeriebenen Parmesan unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, meist ist aber mit dem Speck, der Brühe und dem Parmesan bereits genug Salz im Risotto.

www.robert-de-paca.com