



Leckeres mit Balsamico Rezepte von Stefania Lettini

„Apfelessig Spritz“

Zutaten

1 Apfel (mild/süßlich/rotschalig)
20 ml hochwertiger Bio-Apfelessig/Condimento di Mela (Apfelbalsamico)
180 ml Sprudelwasser
Eiswürfel
Papierstrohalm

Zubereitung

Die Eiswürfel in ein Glas geben. Den Apfel entkernen, in Spalten schneiden und hinzufügen. Anschließend den Apfelessig dazugeben und die Mischung mit Sprudelwasser aufgießen.

Kürbisrisotto auf Taleggiobett mit Amarettinicrunch und Aceto Balsamico Tradizionale di Modena (circa 12 Jahre)

Zutaten (für 4 bis 6 Portionen)

320 g Risottoreis, Typ Carnaroli (ca. 80 g pro Portion)
600 g Bio-Hokkaido-Kürbis
100 g weiße Zwiebel in kleinen Würfeln
2 l warme Bio-Gemüsebrühe
+ 100 ml extra für Liebhaber von cremigem „Risotto all’onda“ („Risotto mit Welle“)
80 g Parmigiano Reggiano DOP mit 24 bis 26 Monaten Reifezeit
100 g Taleggio
20 g Olivenöl Extra Vergine
ca. 40 g Butter
40 g krosse kleine Amarettini in Bröseln
100 ml Weißwein zum Ablöschen
Aceto Balsamico Tradizionale di Modena rosso (circa 12 Jahre) zum Verfeinern
Meersalz & Pfeffer

Zwei große, beschichtete Pfannen mit 28 bis 32 cm sowie 36 bis 40 cm Durchmesser

Zubereitung

Zu Beginn den Hokkaido-Kürbis waschen, vierteln, aushöhlen und in Würfel schneiden. Dann die weiße Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Teller mit dünnen Taleggio-Scheiben vorbereitend auslegen und zur Seite stellen.

In der großen Pfanne Olivenöl erhitzen und die Zwiebelwürfel circa zehn Minuten mit der Gemüsebrühe schmelzend auflösen. Sobald die Zwiebelwürfel beginnen zu karamellisieren (ab circa fünf Minuten), immer wieder etwas Gemüsebrühe hinzugeben, damit sie nicht anbrennen. Die Kürbiswürfel hinzugeben und umrühren, damit auch sie nicht anbrennen. Nach und nach die Gemüsebrühe weiter hinzugeben und darin den Kürbis für circa 20 Minuten kochen, bis er cremig und zart ist.

In der zweiten, größeren Pfanne den Reis bei ständigem Rühren circa fünf Minuten lang goldgelb anrösten, damit er nicht anbrennt. Das trockene Anrösten hilft, den Risottoreis später besser al dente halten zu können und zaubert schöne Röstnoten in das Gericht.

Das Ganze mit Weißwein ablöschen und nun nach und nach die Gemüsebrühe hinzugeben, bis der Risottoreis nach circa 15 bis 20 Minuten bissfest ist.

Den cremigen Kürbis unter den fertig gegarten Risottoreis heben und gut umrühren. Anschließend die Herdplatte ausschalten, Butter und Parmesan unterheben und vorsichtig verrühren. Im Italienischen nennt man dies „mantecare“ oder auch „ammalgare“. Je nach Vorliebe für ein „schlonziges“ Risotto (Risotto all'onda) langsam die gewünschte Menge der zurückgestellten Gemüsebrühe unterheben.

Nun erst mit Meersalz & Pfeffer abschmecken. Den fertigen Risottoreis auf die vorbereiteten Teller mit dem Taleggiobett geben. Die Amarettini in einem sauberen Küchentuch kurz zerbröseln und für den Crunch über das Risotto streuen. Mit dem Aceto Balsamico Tradizionale di Modena rosso (circa 12 Jahre) verfeinern und direkt servieren!