

Die Kochrezepte der Jazz Giganten, BeO Jazz Sendungen 2019

Rezept Sendung Radio BeO vom 5. August 2019

Ascona-Jazz Risotto à la Wolverines Jazz Band

Präambel

Die Bedeutung, die der Reis in Norditalien und im Ticino hat, spiegelt sich in vielen Gerichten der Tessiner Küche wider. Im Risotto können sich die Eigenschaften der norditalienischen Rundkornreissorten wie Arborio, Vialone, Carnaroli oder Maratelli so richtig entfalten. Sie nehmen viel Flüssigkeit auf und werden doch nicht breiig, sondern bleiben bissfest. Die weiche Stärke an der Aussenseite des Korns wird durch unablässiges Rühren gelöst und gibt dem Risotto seine sämige Konsistenz.

Ascona Jazz Risotto

Viele Jahre spielte die Wolverines Jazzband am Jazzfestival in Ascona. Ihr Lieblingsessen dort war selbstverständlich ein nach alten Tessiner Rezepten gekochtes Risotto. Der Banjospieler der Band, Walter Sterchi ist nicht nur ein ausgezeichneter Musiker sondern auch ein begabter Hobby Koch. Und während sich die übrigen Bandmitglieder jeweils in ihrem Lieblingsgrotto am Tessiner Landesgericht und dem Merlot erquickten, zog es Walter in die Küche. Er holte dort mit seinem Charme die geheimen Tricks des Gourmet-Risotto Kochens aus dem Koch heraus. Über all die Jahre ist so Walter Sterchi's Rezeptur des Ascona Jazz Risottos entstanden.



Die Kochrezepte der Jazz Giganten, BeO Jazz Sendungen 2019

Rezept:

Zutaten und Zubereitung für 4 Personen

- 1 mittelgrosse Zwiebelfein feingehackt
- 1 Knoblauchzehe fein gehackt
- 50 g Butter
- 200 ml Prosecco oder trockener Weisswein
- 150 g getrocknete Steinpilze
- 2 Suppenwürfel Kalb- oder Steinpilz Bouillon für 1 lt Bouillon
- 350 g italienischer Rundkornreis Arborio oder Carnaroli
- 200 g Masconsola (Gorgonzola/ Mascarpone von der Migros)
- 1 Lorbeerblatt
- 3-4 Salbeiblätter
- Salz, Pfeffer.
- 2 EL Marsala

Zubereitung:

- Steinpilze mindestens 2 Std vor Kochbeginn in ½ lt warmem Wasser einweichen und vor Kochbeginn herausnehmen und abtropfen lassen.
- Zum Pilzwasser Wasser hinzufügen bis die Menge ca. 1 lt beträgt. Dieses mit den beiden Bouillonwürfeln aufkochen.
- Die Zwiebeln, die gehackten Salbeiblätter und die Knoblauchzehe fein hacken und in einer genügend grossen Pfanne. in 50 g Butter bei mittlerer bis kleiner Hitze glasig dünsten. Die Zwiebeln und der Knoblauch dürfen nicht bräunen. Die Pilze dazugeben kurz andünsten.
- Den Risottoreis begeben und mitdämpfen, bis er glasig ist. Das Ganze mit dem Prosecco ablöschen. Das Lorbeerblatt hinzugeben und die Flüssigkeit etwas einkochen lassen.
- Einen Schöpflöffel von der Brühe unter Rühren zum Reis geben, den man von nun an ständig umrühren muss. Nur so erreichen Sie die sämige Konsistenz, die charakteristisch für ein gutes Risotto ist. Kochen sie den Reis auf mittlerer Hitze. Achten Sie darauf, dass der Reis nicht ansetzt.
- Immer, wenn der Reis die Brühe aufgesogen hat, einen weiteren Schöpflöffel von der heissen Brühe zugeben. Fahren Sie mit dem Rühren und der Zugabe von Brühe fort, bis der Reis weich, aber noch bissfest ist. Rechnen Sie dafür zwischen 20-30 Min.
- Beginnen sie nach 20 Min. zu kosten. Wenn die Brühe aufgebraucht ist, nehmen Sie heisses Wasser.
- Nach 20 Minuten den Masgonzola in kleinen Stücken unterrühren. Wenn der Reis weich, aber noch bissfest ist, da Lorbeerblatt entfernen den Marsala hinzu geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Sofort servieren

Et voilà **Buon appetito!**