

# Risotto

## Genussreise in die geheimnisvolle Welt des Risotto

Erica Bänziger, Hrsg.

205 x 270 mm, 180 Seiten

Bilder in der Einführung und der italienischen Köche von Markus Dlouhy,  
übrige Bilder von Andreas Thumm

Hardcover

978-3-03780-454-4

**Preis: CHF 29.90**



## Genussreise in die geheimnisvolle Welt des Risotto

**Der Reis als Hauptdarsteller schliesst die Tür auf in eine Welt voller Emotionen, Erinnerungen, Geschichten und Genüsse. Auf der Reise von der Saat zum Korn zeigt sich das wichtigste Reisanbaugebiet Italiens – das Schwemmland rund um den Po – von seiner schönsten Seite. Hier prägt das silberne Korn eine ganze Landschaft. Wer mit ihm gross geworden ist, verehrt es wie eine Göttin.**

Die Menschen in jenen Ländern, in denen Reis angebaut wird, haben allesamt ein ausgeprägtes Wir-Gefühl entwickelt, da sich im Reisfeld der Einzelne immer zu Gunsten der Gemeinschaft unterordnen musste. Reisanbau kann – im Gegensatz zur Kultur der übrigen Feldfrüchte – nicht eine Einzelperson betreiben. Man steht in der Reihe, säend, jätend, erntend. So ist in Norditalien, von wo üblicherweise unser Risottoreis stammt, aus den Erzählungen der Alten noch dieses Wir-Gefühl zu spüren.

In diesem Buch stellen eine Kochbuchautorin und fünf norditalienische Köche ihre Risotti vor. Ein Gericht, viele Interpretationen. Es sind Nuancen, kleine Tricks, die von Koch zu Koch verschieden sind und die jeden Risotto so einmalig machen. Gabriele Ferron, Angelo «Balin» Silvestro, Daniele Siviero, Davide Bonato und Massimo Bobba – lüften das Geheimnis rund um einen perfekten Risotto. Sie zeigen, dass es nicht «den» Risotto gibt. Im Tessin, wo in der Magadino-Ebene ebenfalls Reis angebaut wird, kocht Erica Bänziger mit viel Liebe ihre Risotti.

Zwei Fotografen haben die Welt des Reises und der Risotti eingefangen – auf den Reisfeldern und in den italienischen Profiküchen der eine, in einem Tessiner Grotto der andere. Ein Gemeinschaftswerk in jeder Beziehung, ganz im Sinne der Reisperle, die erst so richtig brilliert, wenn sie in Gemeinschaft mit andern auftritt.

### Aus dem Inhalt

**Einführung** | Mythos | Reispflanze | Italien und der Reis | Ein Getreide prägt eine Landschaft | Die Veredelung | Die Sorten | Der Risotto und die italienische Küche

### Rund 40 Rezepte

**Die italienischen Köche & Ihre Lieblingsrezepte** | Risotto mit Gemüse und Gänsefleisch | Roter Risotto mit Scampi | Stockfisch-Risotto mit Wirz/Wirsing | La Panissa – Bohnenrisotto mit Salami und Speck | Steinpilz-Risotto | Rhabarber-Risotto mit Schnittlauch | Lauch-Risotto mit Guanciale | Risotto mit weißer Trüffel | Risotto all'Amarone | Risotto mit Basilikum | Risotto all'Isolana | usw.

**Die Tessiner Köchin** | Risotto mit Tomaten und Büffelmozzarella | Erbsen-Risotto mit würzigem Taleggio | Roter Risotto | Schwarzer Risotto mit scharfen Schoten und Tintenfisch | Bärlauch-Risotto | Rucola-Risotto | Fruchtiger Risotto mit Gorgonzola | Fenchel-Risotto mit Ricotta | Bier-Risotto mit Schweinswurst | Grapefruit-Risotto mit Scampi | Risotto mit roter Brüsseler Endivie und Catalogna | Kürbis-Risotto | Hopfensprossen-Risotto mit Ziegenfrischkäse | Risotto alle vongole | Zucchini-Risotto | Spargel-Risotto mit Spinat und Ziegenfrischkäse | Steinpilz-Risotto | Artischocken-Risotto nach Nicola | Lauch-Risotto mit Wurst und scharfer Schote | Risotto mit grünem Spargel | Zitronen-Risotto mit Zitronenverveine | Milchreis mit Waldbeeren | Risotto-Grundrezept | Heidelbeer-Risotto | Rucola-Risotto mit Limettenstreifen