



swissales
— passion for conferences —



Risotto gambero rosso, zucchini, burrata e basilico **Hotel Belvedere, Locarno**

Rezept für 4 Personen

Zutaten für den Risotto

360 g Riso Carnaroli; am besten die Selektion „Acquerello“
50 g fein gehackte Schalotte
0.1 dl weissen Merlot aus dem Tessin
1.2 l Gemüsebrühe
8 rote Garnelen aus Mazzara (Sizilien)
250 g Burrata di Andria DOP (spezielle Art von Mozzarella aber sahniger)
50 g Grana Padano DOP
40 g gutes Olivenöl, möglichst DOP
1 Zucchini
grobes Kristall Salz „Maldon“ oder ähnliches
Salz und Pfeffer nach Belieben

Zutaten für das Basilikum Semifreddo

200 g Eigelb
200 g Zucker
200 g Sahne
200 g Mascarpone
200 g gebleichtes Basilikum, das zu sehr feinem Pulver verarbeitet ist

Zubereitung des Basilikum Semifreddos

Das Eigelb mit dem Zucker gut schaumig schlagen. Dann die vorher steif geschlagene Sahne unterheben. Die Mascarpone und das Basilikum-Pulver dazu geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und in Portionsgläser füllen. Mindestens für 4 Stunden in den Tiefkühler geben.

HSMS Hotel Sales & Marketing Services GmbH

Zubereitung des Risottos

Die roten Garnelen schälen, den Kopf, Darm und die Bauchader entfernen. Dann längs halbieren und sie dann, leicht halbrund und immer zwei nebeneinander auf Backpapier ausbreiten. Mit einem weiteren Backpapier abdecken und mit einem Fleisch-Hackklotz solange klopfen, bis sie eine gleichmässig flache und runde Form erhalten. Im Kühlschrank kaltstellen. Den Zucchini waschen, den inneren Teil mit den kleinen Kernen entfernen und den Rest in ganz kleine Würfel schneiden.

Die Gemüsebrühe zum Kochen bringen. 20 g gutes Olivenöl in der Pfanne erhitzen, die Schalotte dazugeben und schmelzen, bis sie sämig aber nicht braun ist. Nun den Reis hinzufügen und so wenden und rühren, dass er mit dem Fett überzogen ist. Den Weisswein hinzugeben und unter ständigem Rühren vollständig verdampfen lassen. Anschliessend immer ein-zwei Kellen heisse Brühe hinzugeben und unter Rühren verkochen lassen.

Aufpassen, dass der Reis nicht ansetzt. Wenn am Bodensatz keine Flüssigkeit mehr zu sehen ist weitere Brühe nachgeben. Diesen Prozess für ca. 15 Minuten wiederholen. Zucchini hinzufügen und aufkochen lassen. Den Topf von der Flamme nehmen und den Risotto mit der Burrata, dem Parmesan und dem Olivenöl anreichern. Salzen und pfeffern. Je nach Konsistenz mit Brühe auffüllen. Den Risotto auf Tellern anrichten und die rohen roten Garnelen darauf platzieren. In die Mitte kommt das Basilikum Semifreddo. Mit dem Kristall-Salz würzen und mit Erbsensprossen garnieren.

Der Tipp vom Chef für Vegetarier

Für das vegetarische Risotto lässt man die roten Garnelen weg. Um dem Risotto aber einen interessanten und frischen Geschmack zu verleihen empfiehlt der Chef ein paar Tropfen Lime Saft unter den Risotto zu mischen.

Soll der Risotto für Veganer sein, müssen wir das Rezept leicht anpassen:

Die Burrata ersetzen wir mit Zucchini Blüten, die dem Risotto eine leicht süssliche Note geben und damit die Burrata gut ersetzen. Der Parmesan wird durch Olivenöl ersetzt. Am Schluss empfiehlt der Chef klein gehacktes Basilikum über dem Risotto zu verteilen und auch hier ein paar Tropfen Lime hinzuzufügen. Fertig ist auch der wohlschmeckende, vegane Risotto.

Buon appetito!

HOTEL BELVEDERE LOCARNO

Via ai Monti della Trinità 44

6600 Locarno

<https://www.swiss-sales.ch/locations/info/hotel-belvedere-locarno/>

Mit La Fontana Ristorante & Bar

www.lafontana-locarno.com