



**LA FONTANA**  
RISTORANTE & BAR

## **Riso Carnaroli Acquerello, Rote Bete, marinierte Forelle und Büscion-Käse**

*Ein Rezept von unserem Chef Carlo Ponti Greppi*



## **Riso Carnaroli Acquerello, Rote Bete, marinierte Forelle und Büscion-Käse**

*Rezept für 4 Personen*

### **ZUTATEN FÜR DEN RISOTTO**

- 360 g Riso Carnaroli, unsere Empfehlung: wählen Sie die Selektion "Acquerello"
- 50 g fein gehackte Schalotte
- 0.1 dl Weisser Merlot aus dem Tessin
- 1.2 l Gemüsebrühe
- 100ml Rote-Bete-Saft
- 300 g gewürfelte marinierte Lachsforelle
- 120 g cremiger Büscion-Käse
- 30 g geröstete Vallemaggia-Brotcroutons
- 50 g Grana Padano DOP (Parmesankäse)
- 50 g Butter
- 30 g Olivenöl, möglichst DOP
- Grobes Kristallsalz „Maldon“ oder ähnliches
- Salz und Pfeffer nach Belieben

### **ZUTATEN FÜR DIE MARINIERTER LACHSFORELLE**

- 2 Lachsforellenfilets (ca. 500 g)
- 200 g grober Rohrzucker
- 200 g grobes Salz
- Schale einer halben Orange
- Schale einer halben Zitrone
- 1 g gemahlener weisser Pfeffer
- Halber Bund Dill und Kerbel

## ZUBEREITUNG

Die Forellenfilets gut mit Küchenpapier abtrocknen und mit einer Fischzange die Gräten entfernen. In einer Schüssel die Forellenfilets vorsichtig mit allen Zutaten für die Marinade mischen und sie für ca. 3 Stunden abgedeckt mit der Fleischseite nach unten in den Kühlschrank stellen. Anschliessend die Filets mit der Hautseite nach unten drehen und sie weitere 2 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen. Nach Abschluss dieses Prozesses die Forellenfilets mit Küchenpapier abtrocknen und dabei darauf achten, das gesamte Salz und den Zucker zu entfernen. Auf einem Rost im Kühlschrank über Nacht trocknen lassen. Am nächsten Tag die Haut von der Forelle entfernen, in Würfel schneiden und mit etwas Olivenöl beträufeln.

## ZUBEREITUNG DES CREMIGEN BÜSCION-KÄSE

In einer Schüssel den Büscion-Käse mit etwa 30 g Sahne geben und gut verrühren bis eine glatte, cremige Konsistenz entsteht. Mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Olivenöl abschmecken. Den Inhalt in eine Spritztüte füllen und im Kühlschrank aufbewahren.

## ZUBEREITUNG DES RISOTTOS

Die Gemüsebrühe zum Kochen bringen. 20 g gutes Olivenöl in der Pfanne erhitzen, die Schalotte dazugeben und schmoren, 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 bis zwei Kellen heisse Brühe hinzugeben und unter Rühren für etwa 15-16 Minuten kochen lassen. Den Rote-Bete-Saft hinzufügen und aufkochen lassen. Den Topf von der Flamme nehmen und den Risotto mit Parmesan, Butter und Olivenöl anreichern. Salzen und pfeffern. Je nach Konsistenz mit Brühe auffüllen. Den Risotto auf einem flachen Teller anrichten, nach Belieben den cremigen Büscion-Käse hinzufügen, mit einem Löffel die marinierte Forelle und die Brotwürfel verteilen, mit Dillspitzen garnieren.

## DER TIPP VOM CHEF FÜR VEGETARIER UND VEGANER

Für unsere vegetarischen Freunde, die nicht auf ein fantastisches Risotto verzichten möchten, empfiehlt der Chef, das Rezept beizubehalten, aber den Lachs durch gesalzene Pekannusskerne zu ersetzen, um dem Risotto eine kräftigere Note zu verleihen. Soll der Risotto für Veganer sein, passen wir das Rezept an, indem wir alle Zutaten tierischen Ursprungs entfernen und anstelle des cremigen Büscion eine mit Thymian und gesalzene Pekannüssen angereicherte vegane Frischkäsesorte verwenden. Die Vallemaggia-Brotwürfel werden durch frittierte Tapioka-Chips ersetzt, um eine knusprige Komponente hinzuzufügen. Fertig ist auch der wohlschmeckende, vegane Risotto.

*Buon appetito!*



**LA FONTANA**  
RISTORANTE & BAR

Via Ai Monti della Trinità 44, Locarno • T +41 (0)91 756 00 79 • [www.lafontana-locarno.com](http://www.lafontana-locarno.com)

