

## Risotto mit Luganighe

Ein typisches Tessiner Essen. Wenn Sie einmal in den tollen Tagen des Karneval im Tessin sind, werden Sie erleben, dass einer alten Tradition folgend, in vielen Orten, wie zum Beispiel in Ascona, aber auch in Gerra, im Freien in riesigen Kesseln für alle Risotto mit Luganighe gekocht und kostenlos verteilt wird.

Sie können das aber sehr leicht auch selbst zubereiten. Es schmeckt das ganze Jahr über, nicht nur im Karneval.

Was Sie brauchen, ist ungefähr eine  $\frac{1}{2}$  -  $\frac{3}{4}$  Stunde Zeit, und, wie immer beim Kochen, gute Zutaten.

Für den Risotto wird meist ein Carnaroli, Vialone oder Arborioreis empfohlen. All diese kommen aus Norditalien, besonders dem Piemont und der Poebene und Ihr Risotto wird mit diesen Reissorten gut gelingen. Mindestens ebenso gut und noch ein bisschen „originaler“ für einen Tessiner Risotto wäre allerdings ein Riso Nostrano Ticinese, also ein einheimischer Reis aus dem Tessin, der im Maggiadelta, gleich auf der Casa Elwina gegenüberliegenden Seite des Lago Maggiore angebaut wird.

Solchen Reis erhalten Sie im Tessin in praktisch jedem Lebensmittelgeschäft, auch zum Beispiel im kleinen Supermarkt in Gerra.

Weiter brauchen Sie natürlich die Luganighe. Luganighe sind spezielle Tessiner Schweinswürste, die Sie das ganze Jahr über ebenfalls im Lebensmittelgeschäft, dem Supermarkt oder beim Metzger erhalten.

Dann noch einen Kochwein. Sie wissen ja, dass der Kochwein so, nämlich Kochwein, heisst, weil er auch dem Koch bzw. der Köchin schmecken soll. Also nicht denken, zum Verkochen täte es irgendein Wein, der zum Wegschütten zu schade, aber zum Kochen gerade noch gut wäre. Im Idealfall nehmen Sie den Wein, den Sie dann auch zum Essen servieren.

Für den echten Tessiner Risotto kommt natürlich nur ein Tessiner Merlot infrage. Dabei stellt sich die Frage, weiß oder rot. Der Merlot ist zwar eine rote bzw. blaue Traubensorte und wird daher meist als Rotwein getrunken. In den letzten Jahren wird der Merlot aber vermehrt auch weiß gekellert, indem vor der Gärung die blaue Schale vom Inneren der Beere getrennt wird. Dieser Merlotwein ist dann ein Bianco di Nero, also ein „Weißer aus der Schwarzen“

Der Merlot schmeckt sowohl als Roter wie als Weißer vorzüglich, wobei der Weiße, obwohl meist den gleichen Alkoholgehalt aufweisend, im Allgemeinen etwas leichter scheint. Letztlich ist es eine Frage des persönlichen Geschmacks und der Gelegenheit, für welchen man sich zum Trinken entscheidet.

Für den Risotto sind beide geeignet, wobei natürlich die Farbe des Weines auch dem Risotto sein Aussehen verleihen wird. Ich persönlich wähle meist den Bianco di Nero, also den weißen Merlot. Probieren Sie aber selbst am besten beide Varianten.

Dann benötigen Sie noch ein gutes Olivenöl, Gemüsebrühe, eine Zwiebel, Safran, und nicht zuletzt auch Käse.

Beim Käse scheiden sich wieder die Geister. Empfohlen wird oft geriebener Parmesan, andere schwören auf Emmentaler oder den schweizerischen Sbrinz. Sbrinz ist ein besonders harter Vollfettkäse, der sich gut hobeln lässt. Ich empfehle,

nach Möglichkeit keinen bereits geriebenen Käse zu kaufen, da er meiner Meinung nach schon Aroma verloren hat. Nehmen Sie lieber ein Stück Parmesan, Sbrinz oder, ähnlich wie der Parmesan, einen Grana Padano, also einen Hartkäse am Stück und hobeln selbst mit dem Messer hauchdünne Käsescheiben ab. Solche gehobelten Käsescheiben schmecken übrigens auch hervorragend im Blattsalat, über Tomaten oder einfach zum Naschen während des Kochens.

Hier nun die Zutaten für 4 Personen:

300 g Risottoreis

4 Luganighe , ca. 600-700 Gramm

4 Esslöffel Olivenöl

1 kleine Zwiebel

1 Brief Safran

ca. 1 Liter Gemüsebrühe

ca. 300 ml (3 dl) Merlot

Parmesan, Sbrinz oder Grana Padano am Stück

Salz, etwas Pfeffer aus der Mühle

Und nun zur Zubereitung:

1. Luganighe in heißem Wasser während der Risottozubereitung ca. 25 Minuten leicht köcheln lassen
2. Kochlöffel (Pfannenwender), am besten aus Olivenholz, bereit halten
3. Gemüsebrühe zum Kochen bringen und auch während der gesamten Risottozubereitung heiß halten
4. Zwiebel klein schneiden
5. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen
6. Kleingeschnittene Zwiebel und Reis hinzugeben und beides glasig andünsten. Den Reis nicht braun werden lassen. Dabei bereits mit dem Kochlöffel (Pfannenwender) Reis umrühren.
7. Mit 2 dl Wein (noch nicht alle 3 dl!) ablöschen.
8. Sobald Wein einreduziert ist, mit Gemüsebrühe auffüllen, bis der Reis gerade bedeckt ist.
9. Umrühren.

10. Sobald Gemüsebrühe einreduziert ist, mit Gemüsebrühe auffüllen, bis der Reis gerade wieder bedeckt ist.
11. Safran hinzugeben und wieder umrühren.
12. Sobald Gemüsebrühe einreduziert ist, mit Gemüsebrühe auffüllen, bis der Reis gerade wieder bedeckt ist.
13. Umrühren.
14. Umrühren und Auffüllen im Wechsel immer wiederholen. Zwischendurch auch mal das letzte 1 dl Wein zum Reis gießen. Außer dem Rühren und Flüssigkeit nachgießen sollten Sie keiner anderen Beschäftigung nachgehen!
15. Die meisten Rezepte geben hierfür Zubereitungszeiten von ca. 20 Minuten an. Ich halte das für zu kurz für einen guten Risotto. Bei mir braucht er eher ca. 35-40 Minuten. Letztlich kommt es darauf an, wie „al dente“ man den Risotto haben möchte. Zwischendurch Probieren schadet daher nicht.
16. Sobald der Risotto die gewünschte Konsistenz hat, die hauchdünn geschnittenen Käsescheibchen unterziehen.
17. Evtl. etwas Salz und gemahlene Pfeffer hinzugeben.
18. Risotto aus der Pfanne nehmen, in eine heiße Schüssel geben, oben auf die inzwischen gegarten Luganighe legen und servieren.
19. Gut dazu passt auch noch ein kleiner gemischter Salat.
20. Guten Appetit!

Gerd Winkler