Sternekoch Herbert Hintner bringt Berlin zum Kochen

Bei der Risotto Roadshow mit Herbert Hintner in der Kochbar Berlin kamen am Montag über 50 Gäste auf den Geschmack des italienischen Nationalgerichts

Berlin, im Juni 2017 – **Das perfekt zubereitete Risotto-Menü wurde am Montag in Berlin bei der Risotto Roadshow gleich zweimal serviert: Am Vormittag verriet Sternekoch Herbert Hintner beim Workshop für Nachwuchsköche der Berliner Top-Gastronomie seine Risotto-Geheimtipps direkt am Kochtopf. Das Show-Cooking mit 5-Gänge-Menü am Abend wollten sich neben zahlreichen begeisterten Gästen auch Berlins Top-Köche wie Markus Semmler („Das Restaurant“, selbst mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet), Eberhard Lange („Hugos“) und namhafte Gastronomen wie Wolfram Ritschl („Paris-Moskau“) oder Matthias Martens („Filetstück Berlin“) keinesfalls entgehen lassen. Begleitet wurde das Menü mit eigens abgestimmten Weinen von Rindchen’s Weinkontor. Nach dem Auftakt in Hamburg in der vergangenen Woche wird in diesem Monat auch noch München (26. Juni) in den Genuss des von Herbert Hintner zubereiteten italienischen Nationalgerichts kommen.**

Italienischer Reis ist so vielseitig wie das Universalgenie Leonardo da Vinci: 180 verschiedene Sorten sind im Nationalen Register Italiens eingetragen. Bis ins 13. Jahrhundert wurde Reis ausschließlich aus Asien importiert. Erst danach wurde er auch im Mittelmeerraum kultiviert. Einen entscheidenden Beitrag dazu leistete Leonardo da Vinci: Ende des 15. Jahrhunderts war der Gelehrte in Diensten des Herzogs von Mailand verantwortlich für Hydraulikanlagen. Seine neuen Kanäle und Hydraulikanlagen in der Lomellina, die auch heute noch in Betrieb sind, legten den Grundstein für einen gewaltigen Entwicklungsschub im Reisanbau und sorgten dafür, dass Italien heute mit über 80 Prozent Marktanteil der größte Reisproduzent Europas ist. Basierend auf der Vorarbeit da Vincis war es Camillo Benso Graf von Cavour, der im 19. Jahrhundert die landwirtschaftliche Entwicklung im Piemont vorantrieb und mit dem Bau des Kanal Cavour eine Wasserfläche von 400.000 Hektar schuf – das Herzstück des italienischen Reisanbaus.

Deutschland als wichtigster Handelspartner

Mehr als 1,5 Millionen Tonnen Reis werden pro Jahr in Italien angebaut. Umso beeindruckender, wenn man bedenkt, dass die Reisproduktion der gesamten EU bei „nur“ 1,8 Millionen Tonnen liegt. Besonders die piemontesischen Provinzen Vercelli und Novara in der norditalienischen Poebene bieten optimale Anbaubedingungen. Rund zwei Drittel der italienischen Reisproduktion werden exportiert – vor allem in die europäischen Länder. Mit einem Verbrauch von mehr als 100.000 Tonnen italienischem Reis pro Jahr ist Deutschland der wichtigste Handelspartner Italiens.

„Superfino“ – der beste Reis für original italienisches Risotto

Alle 180 italienischen Reissorten werden vom Forschungszentrum für Reis der Ente Nazionale Risi auf Basis ihrer spezifischen Eigenschaften in drei Produktklassen unterteilt: *Comune* (oder *Originario* genannt), *Semifino* und *Superfino*. Jede von ihnen ist für unterschiedliche Gerichte geeignet. Für ein Risotto-Gericht kommen Reissorten der Kategorie *Superfino* in Frage. Besonders die Sorten *Arborio*, *Carnaroli*, *Vialone Nano* nehmen Gewürze exzellent auf und entwickeln am Ende des Kochvorgangs eine typische Stärkepatina um das Korn herum, die dem Risotto seine typische Cremigkeit verleiht.

Risotto Roadshow mit Sternekoch Herbert Hintner

Während der exklusiven Risotto Roadshow im Juni 2017 weiht der italienische Sternekoch und Risotto-Spezialist Herbert Hintner („Zur Rose“ in Eppan/Südtirol, u.a. ausgezeichnet mit einem Michelinstern und 3 Gault-Millau-Hauben) in Workshops und bei Show-Cookings ausgewählte Gäste aus Gastronomie, Handel und Presse in Hamburg, Berlin und München bei der Zubereitung eines 5-Gänge-Menüs persönlich in die Geheimnisse des italienischen Nationalgerichts ein. Begleitet werden die Menüs des Sternekochs durch passende Weine von Rindchen’s Weinkontor.

Das perfekte Risotto

Am liebsten verwendet Herbert Hintner für seine Risotti die Reissorte Carnaroli. Doch nicht nur die Wahl der Sorte beeinflusst den Geschmack: Auch Lagerzeiten und -methoden des Reises wirken sich auf das fertige Gericht aus. „Die eigentliche Arbeit ist es, dem Risotto Geschmack zu verleihen. Meine Risotti bekommen ihren Geschmack über die Butter, die ich mit dem Thema aromatisiere, das ich dem Risotto gegeben habe“, verrät der Sternekoch. „Ein Muss ist, dass der Reis vor dem Kochen angeröstet wird und das Ganze dann mit einer kochenden Gemüsebrühe oder einem kochenden Fond abgelöscht wird.“

Über ITA – Italienische Agentur für Außenhandel
Die Italienische Agentur für Außenhandel ist die staatliche Handelsförderungsagentur Italiens, die in Abstimmung mit dem Italienischen Ministerium für wirtschaftliche Entwicklung die Internationalisierung der italienischen Unternehmen auf den Märkten weltweit fördert. Aufgabe der Italienischen Agentur für Außenhandel ist es, die Handelsbeziehungen zwischen Italien und dem Ausland zu fördern, unter besonderer Berücksichtigung der Bedürfnisse kleiner und mittlerer Betriebe, den italienischen Konsortien und Verbänden, und den Export von Erzeugnissen und Dienstleistungen „Made in Italy“ auf internationale Märkte zu unterstützen.
www.ice.gov.it

Direktkontakt
Italienische Agentur für Außenhandel
Schlüterstraße 39
10629 Berlin
T 030 88 44 03-29
m.schroeck@ice.it
www.ice.gov.it

Pressekontakt
LOERKE Kommunikation GmbH
Marxsenweg 18
22605 Hamburg
T 040 30 99 799-0
info@loerke-pr.com
www.loerke-pr.com

Das 5-Gänge-Menü der Risotto Roadshow von Sternekoch Herbert Hintner
Weine von Rindchen's Weinkontor

Salat von rotem Reis mit Kalmaren
2016 Erbaluce di Caluso „La Rustìa", Orsolani weiß, trocken, Piemont, Italien

Risotto mit Gemüsevariation
2016 Torfel „San Martino della Battaglia", Feliciana weiß, trocken, Lombardei, Italien

Risotto mit Kaffee und Haselnüssen
2015 Falanghina del Sannio „Taburno", FontanaVecchia weiß, trocken, Kampanien, Italien

Rotweinrisotto mit Taubenbrust
2012 Barbaresco DOCG „Quarantatre 43", Massimo Rattalino rot, trocken, Piemont, Italien

Milchreispalatschinken mit Zimtkirschen
2016 Moscato d'Asti, Frizzante DOCG, Bel Piano prickelnd, süß, Piemont, Italien

RISOTTO mit Gemüsevariation (für 4 Personen)

Zutaten

- 100g Tomaten und 30g gehackte Zwiebeln
- 100g gelbe Paprika und 30g gehackte Zwiebeln
- 100g Spinat und 30g gehackte Zwiebeln
- 30g Sahne
- 280g Carnaroli
- 1,5l Gemüsefond
- 50g kalte Butter
- 50g geschnittenen Schnittlauch
- 40g Parmesan, gerieben
- Salz, Olivenöl, Schnittlauch

Zubereitung

Paprika und Tomaten: Die Zwiebeln mit etwas Olivenöl andünsten. Die geputzten Paprikaschoten klein schneiden und bei mittlerer Hitze weich dünsten, salzen und im Mixer fein mixen. Warm stellen. Mit den Tomaten ebenso verfahren.

Spinat: Die gehackten Zwiebeln in Olivenöl andünsten, den Spinat dazu geben, mit der Sahne aufgießen und bei mittlerer Hitze weichkochen. Im Mixer fein mixen, warm stellen.

Für das Risotto: Den Reis in etwas Olivenöl anrösten, mit heißer Gemüsebrühe bedecken und für 13 bis 15 Minuten dünsten. Häufig umrühren. Wenn nötig, weitere Brühe dazugeben. Salzen. Am Ende der Garzeit das Risotto mit kalter Butter und Parmesan abbinden, mit geschnittenem Schnittlauch abschmecken.

Anrichten

Das Risotto auf dem Teller verteilen, mit der Spinat-, der Paprika- und der Tomatensoße anrichten.

RISOTTO mit Kaffee und Haselnüssen (für 4 Personen)

Zutaten

- 300g Carnaroli
- 1,5l Gemüsebrühe
- 80g Butter
- 30g Parmesankäse, gerieben
- 100g Haselnüsse
- 50g Kaffee
- Salz, Pfeffer, Olivenöl

Zubereitung

Olivenöl erhitzen, den Reis dazu geben, etwas anrösten, ohne Farbe zu geben. Mit dem Gemüsefond aufgießen, so dass der Reis bedeckt ist, und unter ständigen Rühren immer wieder nachgießen. Ungefähr 13 Minuten kochen. Die Haselnüsse ca. 1 Stunde in Gemüsefond ohne Salz weich kochen, danach mit Olivenöl fein mixen. Das Risotto mit Parmesankäse und Butter abbinden, mit Salz und Pfeffer würzen und auf einen heißen Teller geben. Die Haselnusscreme nach Belieben darüber geben und den Kaffee aufsprühen.

Weiteres hochauflösendes Bildmaterial finden Sie unter:
http://www.loerke-pr.com/de/news/risotto/

weitere Risotto-Rezepte von Herbert Hintner auf Anfrage

Pressekontakt
LOERKE Kommunikation GmbH
Marxsenweg 18
22605 Hamburg
T 040 30 99 799-0
info@loerke-pr.com
www.loerke-pr.com