Tomaten-Risotto

Dieses Risotto gelingt sehr gut, obwohl es in der Mikrowelle zubereitet wird.

Das hätten vermutlich nur die wenigsten vermutet.

Es ist etwas ungewohnt, da man bei der normalen Zubereitung eines Risottos auf dem Herd jederzeit prüfen kann, ob der Risottoreis auch wirklich richtig gegart ist, so dass er außen weich und der Kern der Reiskörner noch leicht knackig ist – wie es eben sein soll.

Aber dazu kann man einfach beim Garen in der Mikrowelle in der letzten Phase, wenn das Risotto das dritte Mal, dieses Mal ohne Abdeckung, gegart wird, einfach durch das Glas der Tür der Mikrowelle prüfen, ob das Risotto noch zu flüssig ist oder ob eventuell sogar zuviel Flüssigkeit verkocht ist und es zu trocken wird. Dann öffnet man einfach die Tür der Mikrowelle und nimmt eine kleine Probe des Risottoreises, um zu prüfen, wie gar er ist. Und bei Bedarf stoppt man eben die geplante Zubereitung und bricht sie ab.

Mir ist das Risotto auf diese Weise tatsächlich weder zu flüssig noch zu fest gelungen, sondern wirklich schlotzig.

Und es hat wunderbar geschmeckt.

Von der Anweisung im Originalrezept, das Risotto nach dem Garen und vor dem Servieren noch kräftig mit Salz und Pfeffer zu würzen, rate ich dringend ab. Zum einen gibt der Gemüsefond dem Reis eine kräftige Würze. Zum anderen bringt auch der frisch geriebene Parmigiano Reggiano – egal ob untergemischt oder obenauf gegeben – einen kräftigen Geschmack.

Im Übrigen ist das Risotto im Originalrezept mit getrockneten Steinpilzen. Ich habe es abgewandelt und getrocknete Kirschtomaten verwendet.

[amd-zlrecipe-recipe:1163]