

Risotto mit Wildschwein - Risotto al Cinghiale

539

Typ: Fleisch

Quelle: Harris: Risotto-Kochbuch

Bemerkungen: Ich persönlich liebe den Geschmack von Wildschwein, doch kenne ich auch einige Leute, denen er zu streng ist. Das Fleisch gezüchteter Wildschweine hat ein weniger intensives Aroma als das von Tieren, die ich in der Toskana jage und esse, doch es schmeckt in jedem Fall kräftiger als Hausschwein. Wildschwein harmoniert ausgezeichnet mit Steinpilzen und Rotwein. Es kann jedoch recht zäh sein, wenn es nicht richtig zubereitet wird. Je länger man es mariniert, desto zarter und köstlicher ist es.

Zutaten: FÜR 6 PERSONEN

FÜR DIE MARINADE

1/2 Flasche kräftiger vollmundiger Rotwein,
etwa Barolo
1 Zweig frischer Rosmarin
Eine Hand voll schwarze Pfefferkörner, grob
zerstoßen
1 Stange Zimt, durchgebrochen

FÜR DEN RISOTTO:

500 g Wildschweinfleisch zum Schmoren
1 Stange Bleichsellerie, gehackt
1 Zwiebel, gehackt
1 Knoblauchzehe, gehackt
1 große Möhre, gehackt
6 EL natives Olivenöl extra (mit sehr fruchtigem Aroma)
Eine kleine Hand voll getrocknete Steinpilze, in einer Schüssel mit warmem
Wasser mindestens 20 Minuten, besser jedoch über Nacht eingeweicht
3 EL Tomatenmark
Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
500 g Arborio-Reis
1,2 l kochend heißer Wild- oder Hühnerfond
3 EL frisch geriebener Parmesan

Rezept: Vom Wildschweinfleisch die Sehnen und sichtbares Fett entfernen und das Fleisch in Würfel schneiden, die nicht größer als eine Walnuss sind. Den Wein, den Rosmarin, die Pfefferkörner und die Zimtstücke in eine Glas- oder Keramikschüssel geben. Das Fleisch in die Marinade legen und einige Stunden bis zu einem Tag durchziehen lassen. Das Fleisch herausnehmen, die Marinade durch ein Sieb gießen und beides beiseite stellen.

Den Bleichsellerie, die Zwiebel, den Knoblauch und die Möhre im Olivenöl dünsten, bis das Gemüse weich ist. Die Steinpilze durch ein Sieb abgießen, das Einweichwasser auffangen. Die Pilze in grobe Stücke schneiden und unter das Gemüse rühren. Alles sorgfältig mit dem Einweichwasser der Pilze begießen. Das Fleisch, die Fleischmarinade und das Tomatenmark zugeben, die Zutaten gut durchrühren und etwa 2 Stunden im geschlossenen Topf köcheln lassen, bis das Fleisch sehr weich ist.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Reis hinzufügen und rühren, bis er die vorhandene Flüssigkeit vollständig aufgenommen hat. Dann unter ständigem Rühren schöpfkellenweise den heißen Fond angießen und jeweils warten, bis der Reis die Flüssigkeit absorbiert hat, bevor weiterer Fond hinzugefügt wird.

Den Reis etwa 20 Minuten in dieser Weise kochen. Wenn der Risotto cremig und samtig, der Reis aber noch bissfest ist, den Topf von der Kochstelle nehmen. Den Parmesan unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Deckel auflegen. Den Risotto etwa 3 Minuten ruhen lassen. Auf einer vorgewärmten Platte anrichten und sofort servieren.

Abwandlung

Sollten Ihnen der Geschmack und die Beschaffenheit von Wildschwein nicht zusagen, können Sie stattdessen auch Schweinefleisch von Hausschweinen aus alternativer Freilandhaltung verwenden, das einen erheblich milderem Geschmack aufweist, aber dennoch ausgezeichnet mit dem Aroma der Steinpilze und des Rotweins harmoniert.

Eine andere Möglichkeit ist es, das Schweinefleisch durch die gleiche Menge Taubenbrust, Wildentenbrust oder Perlhuhn zu ersetzen, die alle einen ausgeprägten Wildgeschmack besitzen, aber weniger streng schmecken als Wildschwein.

Wenn Sie den Geschmack der Marinade und damit auch des Risotto abwandeln möchten, können Sie die Hälfte des Weins durch Balsamessig ersetzen.