

Typ: Gemüse

Quelle: Teubner-Verlag, Das große Buch vom Reis, S. 128

Bemerkungen: Der große Blauschimmelkäse aus Norditalien, von dem es unterschiedliche Varietäten gibt, bringt genau den richtigen Kontrast zum intensiven Anisaroma des Fenchels. Gorgonzola stammt vorwiegend aus den östlichen Provinzen des Piemont oder aus der Lombardei. Benannt ist er nach der gleichnamigen Stadt nordöstlich von Mailand, wo früher die Kuhherden aus den Bergen überwinterten und wo sich im Lauf der Zeit eine Käseindustrie von beachtlichem Ausmaß entwickelt hat. Für dieses Risotto-Gericht empfiehlt sich aus der Blauschimmel-Palette der mildere Gorgonzola dolce, da ein scharf würziger Gorgonzola piccante geschmacklich den Fenchel doch zu sehr dominieren würde. Liebhaber seines Anisaromas sollten dieses Rezept unbedingt auch einmal mit wildem Fenchel probieren, der in den trockenen Karstgebieten des Mittelmeerraums wächst und gelegentlich im Frühjahr auf den Markt kommt. Zu erkennen ist er an seinen länglichen, viel kleineren Knollen, die noch wesentlich intensiver schmecken als Gemüsefenchel. Das passende Getränk zu diesem delikaten Gericht ist ein trockener Weißwein aus dem Piemont, etwa ein Gavi di Gavi beziehungsweise Cortese di Gavi.

Zutaten 40 g Schalotten,
500 g Fenchelknollen mit Grün
80 g Butter,
400 g Avorio-Reis
Salz, frisch gemahlener weißer Pfeffer
150 ml trockener Weißwein,
0,8 bis 1 l Gemüsefond
Außerdem:
120 g Gorgonzola,
1 EL frisch gehacktes Fenchelgrün

Rezept: Die Schalotten schälen und fein würfeln. Die Fenchelknollen waschen und abtrocknen. Den Wurzelansatz und die grünen Stängel abschneiden. Wenn nötig, die harten äußeren Rippen entfernen. Die Knollen längs vierteln und die Viertel quer in feine Streifen schneiden. In einem entsprechend großen Topf die Butter zerlassen und die Schalottenwürfel sowie die Fenchelstreifen darin glasig anschwitzen.

Den Reis dazu schütten und unter Rühren ebenfalls glasig werden lassen. Leicht salzen und pfeffern. Mit dem Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit auf die Hälfte einkochen lassen. Etwas erhitzten Fond zugießen, so dass der Reis gerade eben bedeckt ist. Etwa 15 bis 20 Minuten im offenen Topf köcheln lassen. Während des Kochens jeweils so viel Fond nachgießen, dass der Reis leicht mit Flüssigkeit bedeckt ist, dabei immer wieder umrühren. Den Gorgonzola in 4 Scheiben schneiden. Den Fenchelrisotto mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf vorgewärmten Tellern anrichten und sofort mit 1 Scheibe Gorgonzola belegen. Der Käse sollte auf dem heißen Reis zerlaufen. Den Risotto mit etwas gehacktem Fenchelgrün bestreuen und servieren.