

DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Loto Risotto mit Grapefruit
und Riesencrevetten-Tartar
4 Personen als Vorspeise



Via Circonvallazione 26
6612 Ascona
www.castello-seeschloss.ch
hotel@castello-seeschloss.ch
+41 91 791 01 6

Rezept von Alessandro Longhi, Küchenchef, Romantik Hotel Castello Seeschloss Ascona

Vor- und zubereiten: ca. 35 Minuten

Wein Vorschlag

MIMOSA CHARDONNAY
JOSEPH RESERVE



ZUTATEN

Risotto

240 gr **Loto Risottoreis**, aus dem Tessin
50 gr **Schalotte**, fein gehackt
1 **Knoblauchzehl**, fein gehackt
150 ml **Weisswein**
1 L **Gemüsebouillon**, warm
120 gr **Parmesan** gerieben,
separat servieren
60 gr **Butter**
mit **Salz- und Pfeffer** abschmecken
1 **Grapefruit**, filetiert und gewürfelt

Crevettentartar

6 Stk. frische **Riesencrèttchen** (Black Tiger)
1/2 **Limette**, Schale fein abgerieben
100 gr **Mascarpone**
mit **Salz- und Pfeffer** abschmecken

ZUBEREITUNG

Loto Risotto

Bei Loto handelt es sich um einen Reistyp der im Tessin angebaut wird. Eine Sorte mit langem Korn, die sich hervorragend für Risotto eignet, während des Kochprozesses lange al dente bleibt und die Flüssigkeit gut bindet. Es kann auch ein anderer Langkornreis verwendet werden.

1. Knoblauch und Zwiebeln in einem Topf mit Butter langsam anschwitzen (desto aromatischer wird Ihr Risotto), mittlere Hitze genügt, bis diese richtig duften und glasig werden.
2. Geben Sie dann den Risotto Reis dazu und lassen auch ihn für zwei bis drei Minuten im Topf etwas glasig werden, ohne dass es zu einer Braunfärbung kommt. Danach mit Weisswein und ein wenig warmer Bouillon ablöschen, sodass der Reis mit Flüssigkeit geradeso bedeckt ist
3. Giessen Sie regelmässig etwas warme Bouillon nach. So nimmt der Reis die Flüssigkeit am besten auf. Etwa 18 bis 20 Minuten dauert das Ganze, dann ist das Risotto schön bissfest.
4. Die Grapefruit schälen und filetieren und in mittlere Würfelchen schneiden. Kurz vor dem Anrichten die Grapefruit Würfeli unter das Risotto ziehen.

Crevettentartar

1. Die Crevetten schälen, Darm entfernen und in kleine Würfel schneiden. Mit dem Limetten Abrieb, Salz und Pfeffer abschmecken und mit einem Löffel zu Nocken (s. Bild) formen.

Anrichten

Risotto anrichten, eine kalte Tartar Nocke darauf geben, mit einem Spritzsack kleine Mascarpone Tropfen um das Tartar herum verteilen. Parmesan separat servieren.

Nach Wunsch mit Sprossen verzieren und ein paar Spritzer Olivenöl extra Vergine um das Tartar geben.

BUON APPETITO.....

