

FERRARA DI MONTEBALDO

Risotto mit Steinpilzen vom Monte Baldo*

Zutaten für 4 Personen

400 g Reis

250 g getrocknete Steinpilze

Bergquellenwasser falls vorhanden, ansonsten frisches Wasser

Gemüsebrühe

extra-natives Garda-Olivenöl

100 g Almbutter „Malga Castello“

50 g Käse „DOP Monte Baldo“

Knoblauch

frische Petersilie

Salz

Pfeffer



Zubereitung

Die getrockneten Pilze in etwas Wasser einweichen und ca. 15-30 Minuten ziehen lassen bis sie aufquellen. Den Knoblauch in einer Pfanne mit Öl goldgelb braten, dann die Knoblauchzehen entfernen und den Risotto traditionell zubereiten: Butter schmelzen und den Reis darin anbraten, mit der Gemüsebrühe aufgießen und die Pilze dazugeben.

Am Ende der Garzeit mit dem geriebenen Käse und der gehackten Petersilie bestreuen und mit einer Nuss Butter und Pfeffer abschmecken.



**Ein Rezept des örtlichen Verkehrsamtes „Pro Loco Ferrara di Monte Baldo“ mit Giorgio Righetti, Hobbykoch und Mitglied des Vereins. Das Rezept wurde beim Wettbewerb „Risotto d’oro delle Pro Loco Veronesi“ 2011 im Zuge der „Fiera del Riso di Isola della Scala“ präsentiert.*

FERRARA DI MONTEBALDO

Alm-Klöße

Zutaten für 7/8 Personen

1 kg Doppelnull Weizenmehl

1 Ei

½ frisch geriebene Muskatnuss

ein Topf mit 5 L Wasser und einem Schuss Öl, gesalzen

extra-natives Garda-Olivenöl

200 g Butter Almbutter

Salbeiblätter

Parmesan oder ein anderer Hartkäse, auch *ricotta affumicata* (geräucherter Topfen)

Salz



Zubereitung der Sauce

Die Butter in einer Pfanne langsam zergehen lassen, den Salbei dazugeben und etwas bräunen. Darin werden dann die fertig gekochten Klöße geschwenkt.

Zubereitung der Klöße

Das Mehl mit dem Salz, der Muskatnuss und dem Ei in einer Schüssel vermengen und Wasser hinzufügen, bis eine dick-cremige Masse entsteht. Diese Masse auf einen Suppenteller geben und mit einem Löffel Klöße vom Teller in das kochende Salzwasser streifen. Wenn die Klöße an der Oberfläche schwimmen, sind sie fertig gegart und können mit einer Schöpfkelle entnommen werden. Sie werden direkt in der Buttersauce geschwenkt und mit dem geriebenen Käse bestreut serviert.

Die gekochten und abgekühlten Klöße können notfalls auch ein zweites Mal (innerhalb 24 Stunden) erhitzt werden.