

# „Für ein gutes Risotto braucht man viel Liebe und Geduld“

**B**ei einem guten Risotto ist es ein bisschen wie in einer guten Ehe: Man braucht viel Liebe und Geduld. Aber das Ergebnis lohnt sich“, sagt Jay Alexander (45) augenzwinkernd, während er geduldig den Reis im Topf umrührt und immer wieder Brühe und Weißwein nachgießt. „Ich liebe diese meditativen Momente in der Küche, wenn man direkt miterlebt, wie sich die Zutaten in Konsistenz und Aroma verändern und zu einem leckeren Gericht verbinden, das alle Sinne anspricht.“

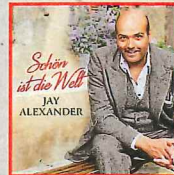
Das Kochen hat der beliebte Sänger, der neben seinen Einsätzen mit *Marshall & Alexander* auch immer wieder auf Solo-Pfaden wandelt, von beiden Eltern gelernt. „Mein Vater ist Jäger und kocht die weltbesten Wildsoßen für den Sonntagsbraten“, verrät er. „Meine Mama ist eher für die Alltagsküche zuständig und hat mir die Grundlagen der Kochkunst beigebracht.“

### Auch in der Küche ist er gerne kreativ

Ähnlich ist es heute auch in Jays eigener kleiner Familie: „Ich liebe es, zu besonderen Anlässen für Freunde zu kochen und immer wieder mal neue Rezept-Ideen auszuprobieren. Meinen Kindern brauche ich damit aber nicht zu kommen. Die sind in einem Alter, in dem sie am liebsten Nudeln mit Tomatensoße essen. Von Papas Spezialitäten halten sie nichts.“ Schade eigentlich, denn Jays Risotto ist ein Gaumenschmaus! Kein Wunder, es steckt ja auch ganz viel Liebe drin...

### 6 Flaschen Wein zu gewinnen!

Wir verlosen sechs Flaschen Wein von Jay Alexander. Um eine davon gewinnen zu können, bitte Coupon (S. 31) ankreuzen.



**Gute Laune**  
Die Lieder auf seiner CD *Schön ist die Welt* ist die Welt versprühen viel Optimismus und Lebensfreude



### Autogramm-Adresse

Jay Alexander  
c/o MW Promotion  
Eckbergstraße 1  
76534 Baden-Baden

## Schritt für Schritt:

1 **Schon beim Zwiebelschneiden zeigt sich der geübte Koch. Jay legt großen Wert auf die Qualität seiner Küchenutensilien und hat etliche hochwertige Messer zu Hause**



2 **Der Reis wird vor dem Kochen in geschmolzener Butter glasig gedünstet. Risottoreis niemals vorher waschen, da er sonst seine Stärke-hülle verliert**



3 **Neben der Brühe erhält das Risotto sein Aroma durch den frischen, fruchtigen Weißwein. Einen Schluck davon kann man gerne nebenbei genießen – als Belohnung fürs fleißige Rühren**



### Jay Alexanders Extra-Tipp

Man kann zusätzlich Champignons putzen, vierteln und mit den Zwiebeln anbraten. Das gibt noch mehr Pilz-Aroma.



4 **Jetzt heißt es: rühren, rühren, rühren. Ist die Flüssigkeit aufgesogen bzw. verdampft, wird wieder nachgegossen, bis der Reis bedeckt ist**

## Steinpilzrisotto

### ZUTATEN für 4 Personen:

- 25 g getrocknete Steinpilze
- 1,5 l Geflügel- oder Gemüsebrühe
- 1 Gemüsezwiebel
- 5 EL Butter
- 400 g Risottoreis
- Weißwein
- 150 g Parmesan
- Muskat
- Salz
- Pfeffer

### ZUBEREITUNG:

- 1 Die Steinpilze zum Einweichen mit Wasser übergießen und abgedeckt beiseitestellen. Die Brühe zubereiten und in einem zum Ausgießen geeigneten Gefäß bereitstellen.
- 2 In einem schweren, nicht zu kleinen, etwa 2 Liter fassenden Topf 3 Esslöffel Butter vorsichtig schmelzen, eine mittlere Gemüsezwiebel fein gehackt in der Butter sachte anbraten. Den Reis mit anbraten, bis die Körner leicht glasig werden, das dauert etwa 2 Minuten. Mit Gemüsebrühe ablöschen.
- 3 Die Steinpilze mit dem Einweichwasser dazugeben.

Nach und nach bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren immer wieder Weißwein und Gemüsebrühe dazugeben, bis der Reis leicht bedeckt ist. Wenn bei leichtem Feuer die Flüssigkeit vom Reis aufgesogen worden ist, weitere Flüssigkeit dazugeben. Insgesamt etwa 20 Minuten lang ziehen lassen und schließlich mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Der Reis sollte im gegarten Zustand nicht trocken sein, sondern körnig und feucht.

4 Zum Schluss werden noch zwei Esslöffel Butter und mindestens 150 Gramm geriebener Parmesankäse eingerührt. Anrichten und nochmals mit geriebenem Parmesan bestreuen. Dazu Salat mit einem Dressing aus weißem Balsamico servieren.

**Wir wünschen allen Leserinnen und Lesern einen Guten Appetit!**



Beim Parmesan sollten man niemals sparen. Echte Italiener kochen auch die harte Käse-Rinde, die beim Reiben übrig bleibt, im Risotto mit – fürs Extra-Aroma