

Das Gründungsmenü von The Rover Company

Das Gründungsmenüs wurde nach Rezepten von Jamie Oliver, dem "Naked Chef" gekocht und bestand aus:

- Risotto mit Radicchio, Rauchspeck, Rosmarin und Rotwein
- Gebackene Karotten mit Kümmel, Thymian, Butter und Chardonnay.

Risotto-Grundrezept

Jamie Oliver denkt, dass dies das beste Grundrezept für Risotto ist, das du finden kannst - es ist wirklich sehr einfach. Wenn du einmal den Dreh raus hast, wirst du es immer wieder machen und es wird dich nie im Stich lassen. Du kannst es einfach an die Saison und die verfügbaren Zutaten anpassen.

für 6 Personen

ca. 1 Liter Bouillon (Huhn, Fisch oder Gemüse)

1 Esslöffel Olivenöl

3 Schalotten oder 2 mittlere Zwiebeln, fein gehackt

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

½ Sellerie, fein gehackt

400 g Risotto-Reis

2 Gläser trockenen weissen Wermut (trockenen Martini oder Noilly Prat) oder trockenen Weisswein

Meersalz und frisch gemahlene schwarzen Pfeffer

70 g Butter

115 g frisch geraffelter Parmesan

1. Schritt Erwärme die Bouillon. Erhitze das Olivenöl in einer separaten Pfanne. Gib die Schalotten oder Zwiebeln, den Knoblauch und den Sellerie hinzu und dämpfe alles etwa 4 Minuten an. Wenn das Gemüse weich ist gibst du den Reis dazu und erhöhst du die Hitze.
2. Schritt Der Reis wird jetzt frittiert, darum rühre weiter. Nach etwa einer Minute wird der Reis leicht durchsichtig. Gib den Wermut oder Wein dazu und rühre weiter - es wird phantastisch riechen. Der starke Alkoholgeruch wird verdampfen und den Reis mit einer geschmackvollen Essenz zurücklassen.
3. Schritt Gib eine erste Kelle Bouillon und eine grosse Prise Salz hinzu, sobald der Wermut oder Wein eingekocht ist. Reduziere die Hitze, bis das Risotto leicht köchelt. Gib weiter Bouillon hinzu, rühre und massiere beinahe die cremige Stärke vom Reis. Erlaube dem Reis die Bouillon aufzusaugen, bevor du die nächste Kelle hinzu gibst. Das wird etwa 15 Minuten dauern. Kostet den Reis - ist er "al dente"? Vergiss nicht, das Risotto abzuschmecken.
4. Schritt Nimm das Risotto vom Herd und gib den Parmesan und die Butter dazu. Rühre leicht. Setz einen Deckel auf die Pfanne und gib dem Risotto 2-3 Minuten Zeit. Das ist der wichtigste Teil beim Risotto kochen - es muss masslos cremig werden. Iss es so rasch wie möglich.

Risotto mit Radicchio, Rauchspeck, Rosmarin und Rotwein

für 6 Personen

1 x Risotto-Grundrezept (siehe oben) 3 Gläser von deinem bevorzugten, schweren Rotwein

10 Streifen durchzogenen Rauchspeck, in feine Streifen geschnitten

Olivenöl

2 Radicchio, gewaschen und in feine Streifen geschnitten

1 Handvoll frischen Rosmarin

1 kleiner Butterknollen

Gib beim 2. Schritt an Stelle des Wermuts oder Weissweins den Rotwein hinzu. Brate den Speck mit etwas Olivenöl bis er leicht goldig wird. Gib den Radicchio und den Rosmarin mit dem Butterknollen in die Pfanne und koche es auf kleiner Flamme bis alles weich ist. Rühr am Anfang der 3. Stufe Speck, Radicchio und Rosmarin hinzu.

Gebackene Karotten mit Kümmel, Thymian, Butter und Chardonnay

Am Besten wird das Gericht mit Baby-Karotten. Du kannst auch grosse und fette nehmen. Diese musst du einfach auf die Grösse von Baby-Karotten zurecht schneiden. Butter und Wein ergeben eine phantastische Sauce.

für 4 Personen

450 g Baby-Karotten, geschält

½ Teelöffel Kümmel, zerdrückt

1 Handvoll frische Thymian-Blätter

4 Butter-Knollen

1 Glas Chardonnay

Salz und frisch gemahlene schwarzen Pfeffer

Heize den Ofen auf 220 °C vor. Nimm ca. 1 ½ Meter Alufolie und falte sie in der Mitte. Gib alles ausser dem Wein und den Gewürzen in die Mitte der Folie. Falte die Seiten der Folie hoch und gib den Wein dazu. Würze gut. Schliesse die Folie zu einem Paket. Backe den Beutel im Ofen für etwa 45 Minuten bis die Karotten durch sind.

Quelle

Jamie Oliver: The Return of the Naked Chef. Penguin, 2000. ISBN: 0-718-14439-2