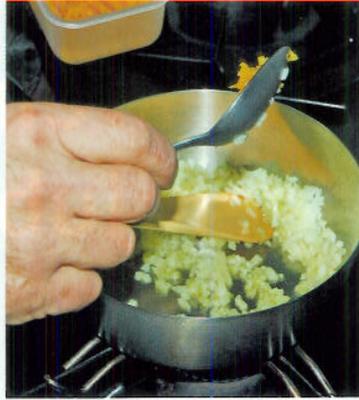
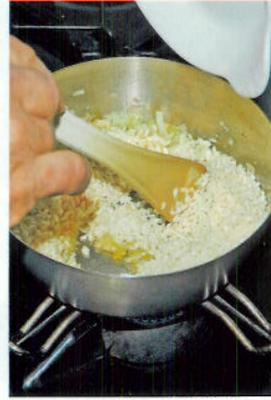




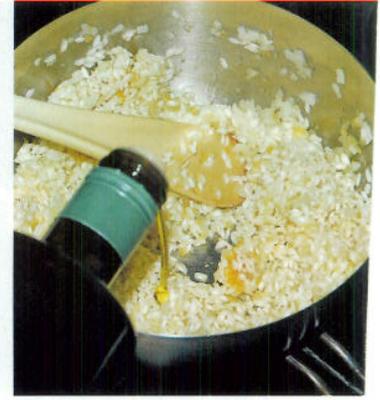
Knolle als Zier: Die Zutaten kommen vorbereitet aus dem Eisfach



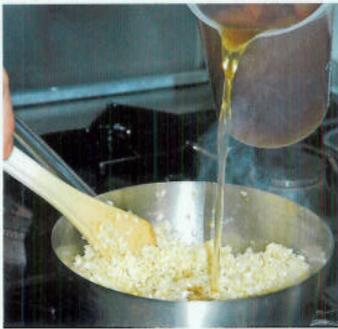
Die Zwiebelwürfel werden mit dem Knoblauch glasig gedünstet



Dann wird der Reis hinzu gegeben und gebraten



Eventuell muss noch etwas Olivenöl angegossen werden



Der Fond wird nach und nach unter rühren angegossen



Nicht kochen! Bei mittlerer Hitze nimmt der Reis die Flüssigkeit auf



Zum Schluss kommt ein Schuss Balsamico hinzu



Der noch herdwarme Risotto wird in eine Dose umgefüllt

Risotto pronto in fünf Minuten

Gar nicht pampig

In der letzten Folge wurden Kräuter und andere Zutaten küchenfertig präpariert und konserviert. Heute bereitet Harry daraus in seiner landgestützten Küche ein feines, aber nicht ganz fertiges Risotto zu. Das kann Tage später an Bord im Handumdrehen angewärmt, verfeinert und serviert werden. Geht das? Ja, das geht! Lesen Sie selbst.

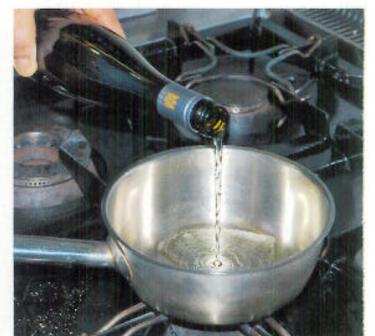
Text und Fotos: Klaus Schneiders

Eigentlich wird Risotto ja stets frisch zubereitet, so wie wir es auch in der ersten Folge von Pütt und Pann vorgestellt haben. Heute verrät uns Harry de Schepper, wie man ein Risotto zu Hause vorbereiten kann, um es dann an Bord binnen weniger Minuten der hungrigen Mannschaft vorzusetzen. Da Zwiebeln und Knoblauch bereits gebrauchsfertig im Eisfach lagern (siehe Skipper 04/08), wird ohne viel Federlesens zur Tat geschritten. Olivenöl in die Pfanne der heimischen Küche geben, Zwiebeln aus der Vorratspackung dazu und diese glasig dünsten. Die Zwiebeln kommen dank Harrys „Tupftechnik“ trocken und locker aus der Dose. Eine Portion vom in Olivenöl konserviertem Knoblauch hinzu und diesen ebenfalls leicht anbraten. Dann folgt der Reis, der gründlich mit den Zwiebeln und dem Knoblauch durchmischt wird. Er wird solange angebraten, bis die Stärke austritt. Dann wird et-

was Geflügelfond angegossen und bei mittlerer Hitze erwärmt. Der Risotto darf nicht kochen! Nach und nach den restlichen Fond zugießen und umrühren, damit nichts am Pfannenboden



Weißwein, Parmesan und Basilikum runden den Risotto ab



Der Weißwein wird im Topf nur leicht erhitzt

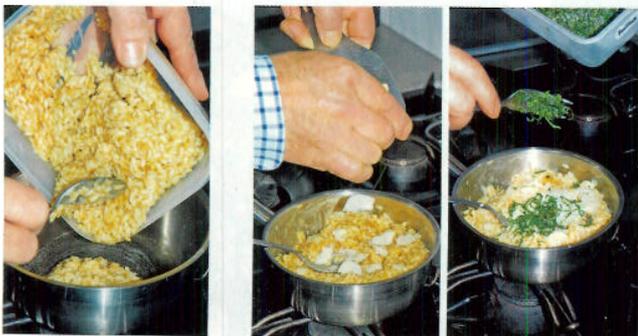


Die verschlossene Dose wird auf einen Rost gesetzt, damit der Risotto von allen Seiten gleichmäßig abkühlt

ansetzt. Mit Pfeffer und Salz abschmecken und einen Schuss Balsamico-Essig zufügen. Der noch recht sämige Risotto wird vom Herd genommen und warm in eine Kunststoffdose gefüllt. Mit einem Deckel luftdicht verschlossen, wird die Dose dann auf einen Gitterrost gesetzt. So kühlt der Inhalt durch die Raumluft von allen Seiten gleichmäßig ab und in der Dose entsteht ein Unterdruck. Nach dem Abkühlen auf Raumtemperatur kann der Risotto ganz einfach im Kühlschrank für mehrere Tage gelagert werden.

Reanimation

An Bord wird dann etwas Weißwein in einem Topf leicht erhitzt und das Risotto zugegeben. Wenn die Flüssigkeit fast vollständig vom Reis aufgenommen ist, hobelt man etwas Parmesan darüber und gibt einige feingeschnittene Basilikumblätter zu. Das Ganze nochmals gut umrühren und sofort servieren. Die „Reanimation“ des Risottos gelingt in fünf Minuten.



Der Risotto kommt hinzu,

wird leicht erhitzt, mit Parmesan und Basilikum bestreut - fertig!



Mercury Motoren 2.5 PS bis 300 PS



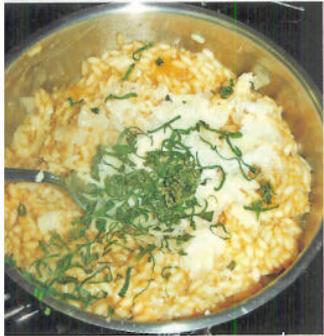
Mercury ist seit Jahrzehnten führend in der Entwicklung von leistungsstarken, saubereren, effizienten und leisen Viertakt-Außenbordmotoren. Unsere aktuellen Motoren wurden von den Mercury-Ingenieuren mit den besten und fortschrittlichsten Technologien ausgestattet und verbrauchen daher weniger Kraftstoff, laufen leiser und bieten die beste Performance.

Mercury ist eine Marke von Brunswick Marine in EMEA

... und der **Sommer**
kann kommen!

Erfahren Sie mehr über **Mercury** Viertakt-Außenbordmotoren auf www.mercurymarine.com

Risotto



Die Zutaten

250 g Risotto-Reis
750 ml Geflügelfond
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
Olivenöl, Salz und Pfeffer

Für die Fertigstellung:

100 ml Weißwein
Parmesankäse
Basilikum-Blätter

Das Küchenmaterial

1 Topf oder Pfanne, Kochlöffel, Käsehobel

Die Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl glasig dünsten. Reis dazugeben und gut vermischen, bei niedriger Hitze anbraten. Den Geflügelfond angießen und unter rühren garen lassen. Nach und nach den gesamten Geflügelfond angießen. Mit Salz, Pfeffer und einem Schuss Balsamico abschmecken. Alles in eine Kunststoffdose füllen und lagern. An Bord dann den Risotto in Weißwein fertig garen, mit Parmesan und Basilikum bestreuen und servieren.

Die Weinempfehlung

Zum Risotto passt besonders gut ein herbfrischer Rieslingwein.

Kräuter-Vinaigrette



Die Zutaten

250 ml Balsamico-Essig	1 Löffel Kerbel
750 ml Olivenöl	1 Löffel Basilikum
Salz, Pfeffer, Zucker	2 Löffel Schalotten
2 Löffel Petersilie	1 Löffel Zwiebeln
1 Löffel Estragon	einige Blätter Koriander

Das Küchenmaterial

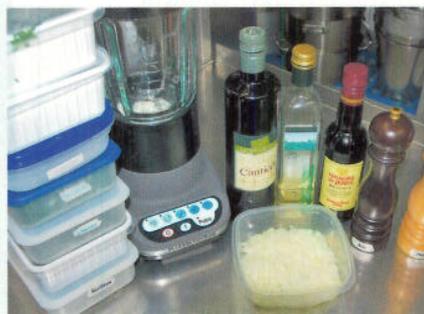
Mixer, Löffel, Trichter, Salz- und Pfefferstreuer

Die Zubereitung

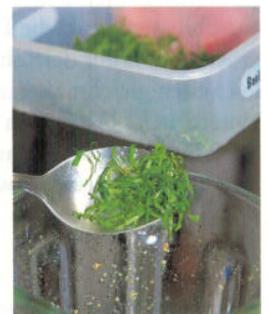
Balsamico-Essig in den Mixer geben, Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker dazu. Die Kräuter hinein, kurz den Mixer anstellen, dann das Olivenöl zufügen und mixen, bis eine homogene Mischung entsteht. Die fertige Vinaigrette in eine dunkle, verschließbare Flasche füllen und an einem kühlen Ort, jedoch nicht im Kühlschrank aufbewahren.

Vinaigrette auf Vorrat

An heißen Sommertagen ist ein herzhafter Salat eine leichte und bekömmliche Kost. Doch für die Zubereitung einer aufwendigen Kräuter-Vinaigrette fehlt an Bord meist der Platz - und auch die Zeit. Deshalb muss man aber nicht darauf verzichten, man kann sie ganz entspannt zu Hause zubereiten und in einer dunklen Flasche bis zu zwei Wochen in der kühlen Bilge unter der Pantry aufbewahren. Alles, was dazu benötigt wird, hat Harry im Gewürzregal, beziehungsweise im Eisschrank stehen. Dort lagern die Kunststoffdosen mit den vorbereiteten Kräutern. Für einen Liter Vinaigrette (heißt übersetzt: Saurer Wein) benutzt Harry 750 ml Olivenöl und 250 ml weißen Balsamico-Essig. Im Winter ersetzt er die Hälfte des Balsamicos durch einen herzhaften Sherryessig. Zunächst kommt der Essig in den Mixer, dann folgen Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker. Der Essig kommt deshalb als erstes zum Einsatz, weil Salz und Zucker in Öl nicht löslich sind. Nun wandern nach und nach Petersilie, Estragon, Kerbel, Koriander, Basilikum, Schalotten und Zwiebeln in einer ausgewogenen Mischung in das Gefäß. Die Zutaten werden kurz gemixt und dann das Olivenöl angegossen. Jetzt nochmals kurze Zeit den Mixer laufen lassen, bis eine homogene Mischung entstanden ist. Abschmecken, eventuell nachwürzen und in eine dunkle, verschließbare Flasche füllen. Vor dem Einsatz wird die Flasche dann kurz geschüttelt und der Inhalt portionsweise auf den Salat gegeben. Mit der entsprechenden Vorbereitung ist Haute Cuisine auch an Bord kleiner Boote realisierbar. Guten Appetit!



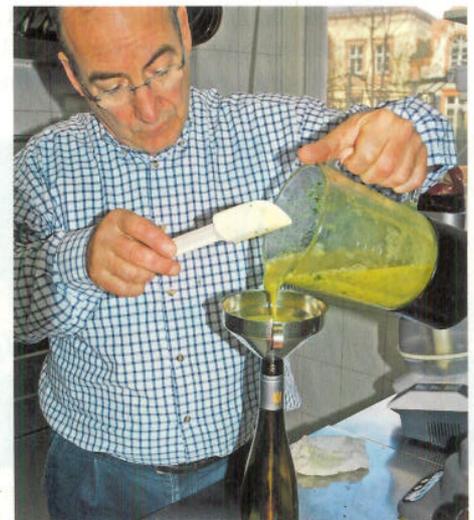
Für die Vinaigrette kommen konservierte Kräuter, Balsamico und Öl zum Einsatz



Richtig behandelt bleiben die Kräuter locker



Das Olivenöl wird zum Schluss zugefügt



Die Vinaigrette kommt in eine dunkle, verschließbare Flasche - kühl lagern!