

Restaurant Rössli

Hauptstrasse 111

6182 Escholzmatt

www.stefanwiesner.ch



Rezepte



Heusuppe

Zutaten:

1,5 l Rahm

5 dl Kalbs-, Geflügel- oder Gemüsefond

15 cl Schaumwein

17 g Wiesners Heukräutermischung (Kann bei Stefan Wiesner online bestellt werden)



Zubereitung:

Rahm und Fond zusammen aufkochen. Vom Herd nehmen, die Kräutermischung begeben und vier Minuten ziehen lassen. Heilkräuter auf keinen Fall länger in der Suppe lassen, weil sie sonst bitter werden. Suppe durch ein feines Sieb giessen. Kurz vor dem Servieren Schaumwein begeben und nochmal kurz aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anrichten.

Goldrisotto nach Marchesi- und Wiesner-Art

Zutaten:

40 g gehackte Schalotten
Olivenöl zum Andünsten
240 g Risottoreis (Carnaroli)
150 ml Barbera oder anderer Rotwein
1 Lorbeerblatt
1 Messerspitze Safran (von Mund), gemahlen
nach Belieben einige Safranfäden
20 g getrocknete Steinpilze, in 100 ml warmem Geflügel- oder Gemüsefond eingeweicht,
anschliessend in feine Streifen geschnitten
400 ml Geflügel- oder Gemüsefond
100 ml Vollrahm
Salz
weisser Pfeffer aus der Mühle
2 EL geschlagener Vollrahm
etwas Blattgold, 22 Karat



Zubereitung:

Die gehackten Schalotten in Olivenöl andünsten. Den Reis begeben und glasig werden lassen. Mit dem Wein ablöschen und diesen leicht einkochen. Das Lorbeerblatt, den Safran, die in Streifen geschnittenen Steinpilze, den Steinpilzfond sowie etwas Salz und Pfeffer begeben. Nach und nach mit dem Geflügel- oder Gemüsefond aufgiessen und den Risotto unter häufigem Rühren bissfest kochen. Den flüssigen Rahm begeben, etwas ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und den geschlagenen Rahm darunter ziehen. Der Reis sollte eine cremige Konsistenz haben, ansonsten noch etwas Fond beifügen. In einem vorgewärmten tiefen Teller anrichten und mit Blattgold dekorieren.