



Suroviny

Ingredience na 10 porcí

| | |
|---------------|------------------|
| 1000 g | Bílý chřest |
| 30 ks | Zelený chřest |
| 5 L | Chřestový vývar |
| 180 ml | Olivový olej |
| 500 g | Cibule |
| 1 kg | Rýže Carnaroli |
| 200 ml | Bílé víno |
| 200 g | Máslo |
| 200 g | Sýr Grana Padano |
| | Sůl a pepř |

Pracovní postup

Příprava risotta

1. Sporák nastavíme na nízkou intenzitu a nerezový hrnc s tlustým dnem a větším průměrem necháme zahřát.
2. Přidáme olivový olej, také necháme zahřát a přidáme najemno nakrájenou cibuli, kterou necháme zesklivatět.
3. Zesklivatělou cibuli zalijeme asi 250 ml chřestového vývaru, který necháme kompletně vyvařit, aby nám v hrnci zase zůstala jen cibule s olejem.
4. Do hrnce s cibulí přidáme všechnu rýži najednou a důkladně promícháme, aby se všechna zrnka rýže obalila olejem a necháme orestovat, asi 3 minuty.
5. Když je rýže orestovaná, přilijeme teplé víno (25°C) a necháme vyvařit. V tuto chvíli zvýšíme intenzitu sporáku na středně vysokou.
6. Po vyvaření všeho vína přilijeme do rýže první naběračku horkého chřestového vývaru a za pravidelného míchání ji necháme vyvařit.
7. Tento postup opakujeme dokud rýže není předvařena do jedné poloviny, asi 10 minut.
8. V tuto chvíli předvařenou rýži rozprostřeme na čistý plech a necháme vychladnout. Máme-li šoker, zchladíme předvařenou rýži v šokeru.

Příprava zeleného a bílého chřestu a chřestového vývaru

1. Zelený a bílý chřest chytíme na obou koncích a ohnutím oddělíme dřevitou část, kterou nevyhazujeme, ale uchováme se jí pro přípravu chřestového vývaru.
2. Zelený Chřest oloupeme, bílý můžeme nechat neoloupaný a dáme vařit od vroucí vody dokud nezměkne, asi 3 - 4 minuty. Čas bude záviset na tloušťce chřestu.
3. Když je chřest měkký, zelený dáme zchladit do studené vody, abychom zastavili proces vaření.
4. Zelený chřest důkladně usušíme a skladujeme v lednici v uzavřené plastové gastro nádobě.
5. Bílý chřest rozmixujeme společně s teplým chřestovým vývarem do hladka. Vývar přidáváme po lžících, abychom dosáhli požadované krémové konzistence.
6. Bílé chřestové pyré dochutíme solí a bílým pepřem, zchladíme a skladujeme v lednici v uzavřené plastové gastro nádobě.
7. Dřevitou část chřestu dáme vařit do zbytku chřestového vývaru, ve kterém jsme blanšírovali chřest a necháme vařit 20 - 30 minut, aby vývar zesílil. Zchladíme a skladujeme v lednici.

Expedice

1. Sporák nastavíme na střední intenzitu a do pánve s tlustým dnem přidáme horký chřestový vývar.
2. Do horkého vývaru přidáme studené předvařené risotto a důkladně promícháme, necháme vařit dokud se vývar nevstřebá do rýže.
3. V tuto chvíli přidáme připravené horké pyré z bílého chřestu v poměru 1:1 s množstvím rýže, na 100 gramů rýže budeme tedy potřebovat 100 ml pyré.
4. Pyré také necháme vstřebat do rýže a pak už přidáváme horký chřestový vývar naběračku po naběračce až do uvaření rýže do stádia al dente.
5. Když je risotto hotové, sundáme ho ze sporáku, přidáme máslo a parmazán, promícháme, přiklopíme a necháme 2 minuty odpočinout.
6. Risotto důkladně promícháme, abychom jej provzdušnili a dochutíme solí a případně bílým pepřem.
7. Servírujeme na předeřátém pasta talíři a ozdobíme teplým zeleným chřestem a hoblíčkami parmazánu.