

# INHALT

Vorwort	6
<b>Hansen-Klassiker aus 25 Jahren</b>	<b>12</b>
Erbsensuppe mit Zitronenricotta	13
Fish & Chips	15
Gefüllte Paprika mit Salsiccia und Tomatensauce	17
Rote-Rüben-Tatar mit Parmesancreme	19
Veganes Pilzgulasch mit Erdäpfelknödel und Nusssauerrahm	20
Wolfsbarschfilet mit Tomaten-Bohnen-Ragout und Fregola Sarda	23
Zitronentarte mit Baiser	24
<b>Einfach zum Nachmachen: Mein Risotto-Basisrezept Hansen-Style</b>	<b>29</b>
Risotto-Basisrezept (Risotto Bianco)	30
Mein Gemüsefond	41
Der beste Reis für den Risotto und warum Reis nicht gleich Reis ist	43
Der Käse macht den Risotto erst so richtig cremig	46
<b>Klassisch</b>	<b>50</b>
Risotto mit Spargel und Zitronenmelisse	51
Topinamburrisotto mit Hirschroastbeef und Topinamburchips	53
Risotto mit Pilzen	55
Portweinrisotto mit Feigen und gereiftem Gouda	56
Grüner Risotto mit Petersilpesto	59
Roter Risotto mit Roten Rüben	61
Rote-Rüben-Risotto mit Waller (Christian Domschitz)	62
Risotto mit Kürbis, Lauch und Kren	67
<b>Kreativ</b>	<b>68</b>
Risotto mit Blauschimmelkäse und Quitten	69
Salsicciarisotto mit Fenchel und Räucherpaprika	71
„Risocini“ mit buntem Tomatensalat	72
Zitronenrisotto mit Stockfischcreme und knusprigen Kapern	75
Zitronenmarmelade	76
Salzzitronen	76
Risotto mit Vanille und schwarzer Trüffel	77
Risotto mit Melone, Zitronengras und Sprossen	79
Risotto mit Kohlrabi und Wasabi	80
Risotto mit rotem Curry, Sprossen und Butterfisch	81
Risotto mit knusprigem Perlhuhn, rotem Curry und Mango	82
Risotto mit Birnen, Radicchio und Dolcelatte	84
Risotto mit Jungzwiebeln und Räucherlachs	85
Risotto mit Makrele, Ratatouille und Räucheröl	86
Risotto mit Fenchel und Manouri	88
Risotto mit Bärlauch und Garnelen	89
Risotto mit Birnen, Wasabi und Sushi-Thunfisch	90
Risotto mit Jakobsmuscheln und rosa Grapefruit	92
Risotto mit Bärlauch und Lachsforelle	94

Risotto mit gebratener Hühnerleber und Erbsen	96
Risotto mit Sardinen und Avocado (Christian Petz)	99
Risotto nero mit geschmortem Oktopus und Chorizo	100
Risotto mit Erdnussbutter, Sprossengemüse und Sesamgarnelen	103
Risotto mit rosa Kalbsscheiben, Calvados und Pecannüssen	104
Risotto mit Schwarzwurzeln, Dörripflaumen und Nüssen	106
Risotto mit Pfirsich und Minze	107
Risotto mit Safran und Meeresfrüchten	109
Risotto mit Gurke und Räucherforelle	110
Risotto mit Spitzpaprika, Taleggio und Zucchini	112
Risotto mit Radicchio, Orangen und Oliven	113
Risotto mit geschmolzenen und getrockneten Paradeisern und Büffelmozzarella	114
Risotto mit Garnelen, Avocado und Chorizo	117
Basilikumrisotto mit gebeizter Lachsforelle	118
Risotto mit Algen, Ananas und Tempuramuscheln	120
Risotto mit Portweinfond und geräucherter Entenbrust	121
Petersilirisotto mit Wachtelspiegelei und Betakarotten	123
Risotto mit gebratenem Gemüse und Ziegenkäse	124
Gemüserisotto mediterran mit Scamorza	126
Risotto mit Spargel und Lachstatar	127
Schwarzer Risotto mit gebratenem Tintenfisch und Paprika	128
<b>Österreichisch</b>	<b>130</b>
Gerührte Polenta mit Paprika und Lardo	131
Rollgerstl mit Steckrübe und konfiertem Eigelb	132
Cremiges Einkorn mit Wurzelgemüse, Speck und Bergkäse	135
<b>Salate</b>	<b>138</b>
Hansen's Salatdressing Klassik	139
Blattsalat mit Lemondressing und Gemüsechips	140
Sämiges Dressing mit Dijon-Senf und Honig	142
Asia-Dressing	142
Kräuterpestodressing	143
<b>Zum Tagesstart</b>	<b>144</b>
Porridge mit Äpfeln, Nüssen und Ingwer	145
„Schwarzalm“ Frühstücksbrei	145
Hansen's Birchermüsli	146
Grießkoch mit marinierten Erdbeeren	147
<b>Süßes</b>	<b>148</b>
Mangopolenta mit gebackener Banane und Kokosschaum	149
Milchreis mit Apfel-Safran-Ragout	150
Weizengrießauflauf auf Trauben-Pecannuss-Ragout mit Prosecco-Sabayon	153
Schokoladenreis mit Orangenragout	154
<b>Register</b>	<b>156</b>
<b>Danke</b>	<b>158</b>
<b>Biographien</b>	<b>159</b>