



# Gastro

**DAS BESTE** Es kommt in sanftem Gelb und gold-glitzernd auf den Tisch. Einfach ein Risotto? Nicht nur: Es ist Risotto mit einem Goldblatt oben auf. Pino Fusco wollte sich für die Karte im „Rossini“, einem seiner drei Restaurants, etwas Besonderes einfallen lassen. Kennen gelernt hat er das Gold- und Safranrisotto bei seinem kochenden Vorbild, Gual-

tiero Marchesi. Fusco verwendet Gold mit 22 Karat, das natürlich essbar ist. Es schmilzt langsam auf dem mit Safran abgerundeten Aquarello-Reis, der zwar al dente gekocht wurde, aber trotzdem cremig ist. „Risotto allo Zafferano e alla Foglia d'Oro“ steht mit 18 Euro auf der Karte und eignet sich nicht nur zu einem schicken Essen für die Goldhochzeit. AK/RP-FOTO: PAUL ESSER

**Rossini**, Kaiserstraße 5, Düsseldorf, Telefon 0211 494994, geöffnet von 12-15 und 18-24 Uhr, Ruhetag sonn- und feiertags (außer an großen Messen)