



Risotto mit Radicchio trevisano

Auch vom Radicchio trevisano gibt es verschiedenen Sorten, eine späte Sorte mit lockeren Blättern und dicken weissen Rippen. Der frühe Radiccio besitzt anliegende Blätter und einen geschlossenen Kopf. Beide zeichnen sich durch einen fein-bitteren Geschmack aus. Beim Kochen weicht bei beiden Sorten die kräftige violette Farbe leider einem dunklen Brauntönen. Die dicken Kiele werden vorzugsweise klein geschnitten und im Risotto mitgekocht, die feinen Blattenden schmecken schmal geschnitten und roh auf dem Risotto angerichtet ausgezeichnet und behalten so ihre kräftige Farbe.

Zutaten (2 Portionen)

160g	Carnaroli-Reis
40g	Zwiebel
1	Radicchio trevisano
1,5dl	Weisswein
7dl	Gemüsebouillon
1dl	Passata di pomodoro
50g	Tafelbutter
50g	Parmesan gerieben
	Pfeffer
	Olivenöl

Zwiebel hacken. Strunk vom Radiccio wegschneiden, die Blätter ablösen und die roten Blatteile von den Kielen wegschneiden (so ungefähr). Die Kiele klein würfeln, das Blattwerk zu feinen Streifen schneiden.

Bouillon aufkochen und warmhalten.

Zwiebel und die Kiele in Olivenöl kurz andünsten. Reis zugeben und mitdünsten bis er glasig ist. Mit Weisswein ablöschen und fast ganz einkochen lassen. Passata untermischen. Bouillon nach und nach zugeben und immer wieder einkochen lassen. Sobald der Reis gar ist, den Parmesan und die Butter in Stücken in den Risotto

einrühren. Ev. noch etwas Bouillon zugeben, damit der Risotto leicht fließt. Mit wenig Pfeffer abschmecken.

Risotto anrichten und mit den fein geschnittenen Blättern bestreuen.





