

Pilz-Risotto mit geschmortem Radicchio

Für zwei Personen

Für das Risotto:

| | | |
|---------------------------|------------------------------|--------------------------|
| 150 g Risottoreis | 60 g Guanciale | 100 g braune Champignons |
| 100 g getrock. Steinpilze | 1 m.-große rote Zwiebel | 1 Knoblauchzehe |
| 60 g Parmesan | 1 EL kalte Butter | 250 ml Sauvignon Blanc |
| 500 ml Kalbsfond | 2-3 Zweige krause Petersilie | Olivenöl |
| Salz | Pfeffer | |

Für die Garnitur:

$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch

Für das Risotto:

Die getrockneten Steinpilze mit kochendem Wasser übergießen und ziehen lassen. Champignons abziehen und in Scheibchen schneiden.

Petersilie hacken. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken.

Guanciale klein würfeln und mit Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl glasig anschwitzen. Reis dazugeben und unter Rühren ebenfalls glasig anschwitzen. Fond in einem Topf erwärmen. Abwechselnd und unter Rühren Wein und Fond zum Risotto geben. Weiche Steinpilze zugeben, weiter rühren und Flüssigkeit nachgießen. Parmesan reiben und gut die Hälfte des Käses in das Risotto einrühren. Champignons roh zugeben.

Sobald der Reis die richtige Konsistenz erreicht hat, den restlichen Parmesan, Salz, Pfeffer, Petersilie und gegebenenfalls Butter hinzufügen.

Für den Radicchio 1 mittlerer Kopf Radicchio 2-3 EL dunkler Balsamicoessig Olivenöl, zum Braten Salz, aus der Mühle Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle .

Blätter vom Kopf trennen, waschen, trocknen und ggf. dicke Rippen begradigen.

Olivenöl in einer schweren Pfanne heiß werden lassen, die Radicchio-Blätter bei mittlerer Hitze und unter Wenden schmoren kurz vor dem gewünschten Garpunkt den Essig großzügig über das Gemüse geben.

Nach Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Schnittlauch als Garnitur verwenden.

Lilli Kipke am 22. April 2024