

# Wachtel-Brust-Saltimbocca mit Radicchio-Risotto

## Für 2 Personen

4 Wachtelbrüste, a 70 g	150 g Rundkornreis	100 g Schinken, roh
200 g Radicchio	1 rote Zwiebel	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	50 g Parmesan	50 g Gorgonzola
50 g Rohrzucker	2 EL Butter, kalt	1000 ml Geflügelfond
100 ml Balsamico-Essig	100 ml Portwein	100 ml Weißwein
1 Bund Salbei	1 Zweig Rosmarin	Olivenöl
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Radicchio waschen, trocken schleudern und klein schneiden. Den Knoblauch und die rote Zwiebel abziehen und in einer Pfanne mit heißem Öl anschwitzen. Den Radicchio und etwas Rohrzucker zugeben und mit anrösten. Das Ganze mit dem Portwein und Balsamico ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die übrige Zwiebel abziehen und ebenfalls in einer Pfanne mit heißem Olivenöl anbraten. Den Reis dazugeben, und mit dem Weißwein aufgießen. Das Risotto mit dem heißen Fond aufgießen, so dass der Reis bedeckt ist. Unter ständigem Rühren diesen Vorgang wiederholen, bis der Reis eine cremig-zähflüssige Konsistenz erhält. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Radicchio unterheben, etwa zwei Minuten mit kochen lassen und die kalte Butter zugeben. Den Parmesan reiben und zusammen mit dem Gorgonzola ebenfalls unter das Risotto mischen. Das Fleisch waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Einige Blätter vom Salbei abzupfen und zusammen mit dem rohen Schinken auf die Wachtelbrüste legen. Zwei Esslöffel vom Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten kurz braten. Das Risotto zusammen mit den Wachtelbrüsten auf Tellern anrichten. Den Rosmarin zupfen und über das Fleisch streuen.

Ariane Prantl am 08. Oktober 2010