

# Salsiccia-Radicchio-Risotto mit Salsiccia-Polpette

**Für zwei Personen**

**Für das Risotto:**

200 g grobe Salsiccia	200 g Risotto-Reis	$\frac{1}{2}$ Kopf Radicchio
1 kleine Schalotte	50 g Parmesan	25 g kalte Butter
50 ml trockener Weißwein	600 ml Hühnerfond	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

**Für die Salsiccia-Polpette:**

100 g Salsiccia, von oben	10 g Parmesan	3 Zweige glatte Petersilie
Olivenöl	Salz	Pfeffer

**Für die Garnitur:**

Parmesan	2 TL Aceto Balsamico	2 Zweige glatte Petersilie
----------	----------------------	----------------------------

**Für das Risotto:**

Den Hühnerfond erhitzen und auf kleiner Flamme warmhalten.

Schalotte abziehen und fein würfeln. Radicchio in feine Streifen schneiden. Salsiccia aus der Pelle lösen und 100 g für die Fleischbällchen zur Seite stellen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen.

Schalottenwürfel dazugeben und glasig dünsten. Die restlichen 100 g Salsiccia darin scharf anbraten, bis sie goldbraun ist.

Den Risotto-Reis hinzufügen und unter Rühren 1-2 Minuten anschwitzen, bis die Körner leicht glasig werden. Mit Weißwein ablöschen und rühren, bis er fast vollständig verdampft ist. Nach und nach den heißen Hühnerfond in Kellen dazugeben, unter gelegentlichem Rühren einkochen lassen. Den Vorgang wiederholen, bis der Risotto-Reis nach 15 Minuten fast al dente ist. Radicchio unter das Risotto mischen. Weitere 3-4 Minuten garen, bis der Radicchio zusammenfällt und das Risotto eine cremige Konsistenz hat. Topf vom Herd nehmen, die kalte Butter und geriebenen Parmesan unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Salsiccia-Polpette:**

Die zur Seite gestellten 100 g Salsiccia mit geriebenem Parmesan und gehackter Petersilie mischen. Aus der Masse kleine Bällchen, von 2 cm Durchmesser, formen. Olivenöl in einer zweiten Pfanne erhitzen.

Salsiccia-Bällchen darin bei mittlerer Hitze rundum 3-4 Minuten goldbraun anbraten. Anschließend herausnehmen und beiseitestellen.

**Für die Garnitur:**

Gericht mit gehackter Petersilie und geriebenem Parmesan bestreuen.

Mit ein paar zusätzlichen Tropfen Aceto Balsamico garnieren.

Dennis Brünen am 26. Mai 2025