Risotto mit Radicchio

und eigenem Gemüsefond

dg: sg

Radicchio Trevisano hat von September bis April Saison.
So wird der runde Chioggia, der länglichen Treviso precoce und der gelockte Treviso tardivo angeboten. Tardivo ist die Edelvariante.
Der Tardivo haucht dem doch braven Risotto förmlich Leben ein.

4 Personen

Gemüsefond
2 Rüebli, grob geschnitten
2 Staudensellerie-Stangen, grob geschnitten
3 Knobli, geschält, gequetscht
1 EL Butter
1.5 L Wasser
Salz

Das Gemüse in Butter anschwitzen, Wasser zugiessen, salzen und in 20 Minuten einen Gemüsefond kochen, warmhalten.

320 g Acquerello Carnaroli-Reis
1 Schalotte, gehackt
50 g Butter
5 cl Weisswein
2 EL Olivenöl
Salz & schwarzer Pfeffer
2 Radicchio tardivo à 150 g
50 g Parmigiano V.R., gerieben

Unterdessen den Radicchio waschen und quer in 1 cm-Streifen schneiden. Einige Radicchio-Blätter für die Garnitur beiseitelegen. Schalotte in 20 g Butter glasig schwitzen. Den Reis zufügen, mit Wein ablöschen und reduzieren. Eine Kelle Fond zugiessen und einkochen. Immer wieder kellenweise Fond zugiessen und reduzieren. Den Risotto nach 16 Minuten probieren. Rechtzeitig vom Herd nehmen, pfeffern, restliche 30 g Butter und den Parmesan einarbeiten. Abschmecken. Weg vom Feuer zugedeckt 2 Minuten ziehen lassen. Inzwischen den Radicchio salzen & pfeffern, 1 Minute in Butter scharf anbraten. Den Risotto auf heisse Teller anrichten, den gebratenen Radicchio drauf geben und mit den Radicchio-Stängeln garnieren.