Südtiroler Risotto mit Radicchio

Präsentiert von: Handelshof – Der Frische-Profi

Genuss Rezept der Woche

Kleiner Kurzurlaub in Südtirol gefällig? Also, ein kulinarischer Ausflug zumindest? Wir locken mit einem ganz besonderen Risotto, das Ihre Geschmacksknospen garantiert kitzeln wird. Star im Gericht ist nicht nur die Gemüse- und Salatsorte Radicchio (s. unten), sondern auch der leckere Lagrein-Wein sowie ein gutes Stück cremiger Gorgonzola. Ja, das ist nichts für die ganz schlanke Linie, aber dafür schmeckt es herrlich und lässt einen das trübe Wetter draußen vergessen. Also: Rühren wir los!

■ Zutaten — Portionen: 4

250 g	Rundkornreis (Arborio Carnaroli)
200 g	Radicchio
1	rote Zwiebeln und 1 Knoblauchzehe
Je 2 EL	Olivenöl und Butter
100 ml	Rotwein (Lagrein)
1 Liter	Rinderfond
100 g	Gorgonzola und 30 g Parmesan (gerieben)
Etwas	Pfeffer und Salz



Zubereitung: So wird's gemacht

■ Den **Radicchio** putzen, waschen und anschließend in Streifen schneiden.

■ Die **rote Zwiebel** und die **Knoblauchzehe** schälen, beides fein hacken.

■ Etwas **Olivenöl** in einem Topf erhitzen. **Zwiebeln und Knoblauch** darin kurz andünsten.

■ Geschnittenen **Radicchio** dazugeben und ebenfalls kurz mitdünsten.

■ Dann mit dem **Lagrein-Rotwein** aufgießen und weichkochen, bis der Wein fast vollständig verkocht ist.

■ Einen **EL Butter** dazugeben, dann den Risottoreis hinzufügen. Umrühren, bis der Reis schnell glasig wird.

■ Mit dem **Rinderfond** nach und nach aufgießen und immer schön weiterrühren. Angießen, Flüssigkeit verköcheln lassen, dann wieder angießen – und immer so weiter, bis der Fond verbraucht ist.

■ Ist das Risotto schön dick und die Reiskörner sind noch zart al dente (das ist nach ca. 20 Minuten der Fall), den **Gorgonzola** zerbröckeln und hinzugeben und sanft schmelzen lassen. **Einen EL kalte Butter** dazugeben.

■ Mit **Salz und Pfeffer** abschmecken. Vor dem Servieren mit etwas geriebenem Parmesan bestreuen.

■ Zum Aufgießen kann man auch **Geflügel- oder Gemüsebrühe** nehmen. Wer es noch cremiger und gehaltvoller mag, der kann noch einen **Schuss Sahne** unters Risotto rühren.

■ Dazu genießt man – na klar – ein **Glas Lagrein**.

Fotos: iStockphoto/Getty, Weitere Rezepte unter www.handelshof.de/express-rezepte

Das Küchen-Lexikon

Roter Salat mit viel Charakter

Der Radicchio (ausgesprochen: Radikkjo) wird als Gemüse oder Salat genutzt. Früher wurde er fast nur in Italien angebaut. Es gibt verschiedene Sorten, unter anderem:

■ **Radicchio Rosso di Chioggia** mit runden Blättern in Weinrot mit weißen Rippen, bildet sehr feste runde Köpfe.

■ **Radicchio Rosso di Verona:** Blatt ähnlich wie Chioggia, aber die Köpfe sind lockerer und hochoval-zylindrisch.



■ **Radicchio Variegato di Chioggia:** Blatt weinrot mit starker weißer Sprenkelung, sehr fester runder Kopf

■ **Radicchio Rosso di Treviso Precoce:** Blatt länglich, weinrot mit breiten weißen Blattrippen, bildet langovale Köpfe (ähnlich einem Football)

■ **Radicchio Rosso di Treviso Tardivo:** Blatt lang, schmal und dunkelrot mit breiten weißen Blattrippen, bildet lockere Blattrosetten (Foto)