

Frisch gekocht
Donnerstag, 28. Juli 2016



Rezept von Lisl Wagner-Bacher

Risotto mit Radicchio und Prosciutto

25 Minuten/leicht



Zutaten für 4 Personen

2 Schalotten (feingewürfelt), 2 EL Olivenöl, 200 g Rundkornreis, 750 ml Geflügelfond, Butter, Spritzer Wein, geriebener Parmesan; 4 Radicchio, 2 EL alter Balsamico-Essig, Salz, ev. Zucker.

Zum Anrichten: 12 Scheiben Prosciutto, Parmesan zum Hobeln, frisches Basilikum, einige Blätter vom Radicchio, Geflügeljus.

Zubereitung

Die Schalotten in einem Topf in Olivenöl andünsten. Den Reis einrühren und mit etwas heißen Geflügelfond aufgießen, dabei immer wieder mit einem Holzlöffel umrühren und etwas Geflügelfond nachgießen. Wenn der Reis gar (bissfest ist - dauert ca. 15 Minuten) vom Herd nehmen. Risotto mit einem Spritzer Wein, Butter und frisch geriebenem Parmesan abschmecken.

Den Radicchio (ohne Strunk) in dünne Streifen schneiden. Radicchio etwa 15 Minuten in Wasser einlegen, um die Bitterstoffe zu entfernen. Danach abseihen, sorgfältig trocken tupfen und in etwas Butter sautieren. Mit Balsamico-Essig ablöschen und mit Salz abschmecken. Je nach Geschmack ein wenig Zucker dazugeben und unter das fertige Risotto mischen.

Mit Prosciutto, Parmesan, frischem Basilikum, Radicchioblättern und etwas Geflügeljus anrichten