

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Rotweinsrisotto mit Radicchio

Köchin: Karin Kaufmann

Für das Risotto

- 2 mittelgroße rote Zwiebeln
- 350 g Risottoreis (italienischer Rundkornreis)
- 300 g Radicchio
- 2 EL Olivenöl für die Zwiebeln
- 2 EL Butter für die Zwiebeln
- 300 ml kräftiger Rotwein
- 1,3 l heiße Gemüsebrühe
- 50 g kalte Butter
- 4 EL geriebenen Parmesan
- Salz
- Pfeffer
- Cayennepfeffer

Für die Garnitur

- 4 Rosmarinzweige
- Frisch geriebener Parmesan

Zubereitung

Zubereitung

1. Für das Risotto zuerst die roten Zwiebeln in feine Würfel schneiden und diese in einem großen Topf in etwas Olivenöl und Butter etwa 15 Minuten ganz langsam bei niedriger Temperatur glasig dünsten.

2. Anschließend den Risottoreis begeben, die Hitze erhöhen, umrühren und ebenso glasig anschwitzen. Es ist sehr wichtig, dass der Reis komplett heiß ist.

3. Nun mit dem Rotwein ablöschen und so lange rühren, bis keine Flüssigkeit mehr im Topf ist. Dann nach und nach mit heißer Gemüsebrühe aufgießen und dabei immer wieder umrühren.

4. Während das Risotto köchelt, den Radicchio vom Strunk befreien und in feine Streifen schneiden. Nach etwa 15 Minuten probieren, ob der Risottoreis schon bissfest (aber nicht zu weich) ist. Dann den geschnittenen Radicchio unterrühren, nochmals etwas Gemüsebrühe dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.

Tipp: Um die Bitterstoffe im Radicchio zu vermeiden, kann man den geschnittenen Radicchio in etwas lauwarmem Wasser ziehen lassen, dann geht der bittere Geschmack verloren.

5. Nun den Topf vom Herd nehmen, die kalte Butter und den geriebenen Parmesan hinzufügen und das Risotto im zugedeckten Topf einige Minuten ruhen lassen.

6. Zum Schluss das Rotweinisotto mit dem Radicchio in einem tiefen Teller anrichten, etwas frischen Parmesan darüber reiben, mit einem Rosmarinzweig garnieren, servieren und genießen.