

Tici Kaspar

RADICCHIO-RISOTTO MIT BURRATA UND PISTAZIEN

Für 4 Portionen:

- 200 g Risottoreis
- 250 g Radicchio tardivo
- 2 EL Olivenöl
- 2 Schalotten, fein gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- Schuss Rotwein
- 750 ml Gemüsefond
- 40 g Parmesan, gerieben
- 30 g Butter

Außerdem

- 1 Burrata, Büffelmozzarella
- 1 Handvoll Pistazien, gesalzen

Zubereitung:

- Schalotten und Knoblauch in einem Topf mit Olivenöl farblos anschwitzen. Den in Streifen geschnittenen Radicchio beimengen und ebenfalls anschwitzen, salzen, pfeffern.
- Risottoreis hinzufügen und umrühren, mit einem guten Schuss Rotwein ablöschen und einkochen lassen.
- Das Risotto unter ständigem Rühren immer wieder mit heißem Fond aufgießen.
- Zum Ende der Garzeit, wenn der Reis noch leicht "al dente" ist, Parmesan unterheben und gut vermengen.
- Risotto von der Herdplatte nehmen und kalte Butterflocken unterheben.
- Auf einer Platte anrichten und mit Burrata und Pistazien garnieren.

TIPP: Für ein köstliches Topping einfach ein bisschen Radicchio über behalten, zusammenschneiden und in ein wenig Olivenöl schwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf dem Risotto verteilen.

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Schwierigkeitsgrad: leicht