

BELLA POLETTO

Die echte italienische Küche – in unserer Serie zeigt Sterneköchin Cornelia Poletto, wie die leckersten Rezepte aus Bella Italia garantiert gelingen. Zum Sammeln und Genießen!



Einfach ausschneiden und sammeln



FOLGE **53** Risotto

mit Radicchio und Gorgonzola



Cornelia Poletto schneidet den Radicchio in Streifen



Mit dem Parmesankäse wird das Risotto abgeschmeckt

Risotto

mit Radicchio und Gorgonzola

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Zutaten (für 4 Portionen): 2 Schalotten, 1 Knoblauchzehe, 80 g Butter, 200 g Risottoreis (z. B. Carnaroli), 50 ml Weißwein, 500 ml Geflügelbrühe, ca. 1/2 Kopf Radicchio, 1 Schuss Essig, je 1 Zweig Rosmarin und Thymian, 4 Zweige glatte Petersilie, 100 g Gorgonzola, 40 g Walnusskerne, 80 g Parmesankäse (im Stück).

- Schalotten und Knoblauchzehe abziehen, fein würfeln. 1 EL Butter in einer Casserole (am besten lässt sich Risotto in Kupfertöpfen zubereiten) aufschäumen. Die Schalotten- und Knoblauchwürfel darin glasig andünsten. Den Risottoreis dazugeben und unter Rühren glasig mit anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und etwas einkochen lassen.
 - Die Geflügelbrühe aufkochen. Mit dem Schöpflöffel so viel davon aufgießen, bis der Reis gerade bedeckt ist. Bei schwacher Hitze offen unter ständigem Rühren köcheln lassen, bis der Reis die Flüssigkeit vollständig aufgenommen hat. Erneut Brühe zugießen und so weiterverfahren, bis der Risottoreis die gewünschte Konsistenz hat, „al dente“ ist, also noch „Biss“ hat (je nach Reissorte 20–30 Minuten).
 - In der Zwischenzeit den Radicchio putzen, die Blätter ablösen und kurz in lauwarmes Wasser mit einem Schuss Essig legen – so verlieren sie ihren bitteren Geschmack. Herausheben, gut abtropfen lassen und trocken schleudern. Radicchioblätter in dünne Streifen schneiden. Gorgonzola würfeln.
 - Walnusskerne in einer Pfanne kurz anrösten. Das fertig gegarte Risotto mit restlicher Butter, Kräutern, Gorgonzola und frisch geriebenem Parmesankäse abschmecken.
 - Das Risotto auf vorgewärmte Teller verteilen. Walnusskerne darübergeben. Sofort servieren.
- **Tipp:** Sollten Sie einmal Risottoreste haben, lassen sich diese wunderbar zu „Arrancini“ verarbeiten. Dafür das Risotto auskühlen lassen, zu kleinen Kugeln formen, panieren und in heißem Fett ausbacken.

Pro Portion:

ca. 600 kcal, 21 g Eiweiß, 34 g Fett, 44 g Kohlenhydrate

- * Haben Sie ein Rezept aus unserer Serie mit Cornelia Poletto (www.poletto.de) verpasst? Unter www.fuer-sie.de können Sie sich alle bisher erschienenen Folgen herunterladen.



Polettos Wein-Tipp

Dirk Pauleweit, Sommelier aus dem „Poletto“, wählt einen Südtiroler Weißwein: „Der 2007 Chardonnay Sanct Valentin von St. Michael Eppan ist im Barrique gereift, von strohgelber Farbe und vollem Bouquet nach reifer Quitte, Ananas und Vanille. Frisch im Geschmack mit schönem Säurespiel.“ Für ca. 19 Euro über www.poletto.de.