

Risotto mit Radicchio, Haselnuss und Gorgonzola

Clare Lattin und Tom Hill "Koch doch einfach", Rezepte aus dem Londoner Restaurant Ducksoup

Zutaten für 4

Personen:

500g [Risottoreis](#)

1500ml
[Gemüsebrühe](#)

200ml Rotwein

125g Butter

50ml [Olivenöl](#)

3 Schalotten, fein
gehackt

2 Knoblauchzehen,
fein gehackt

1 Radicchio

120g Gorgonzola

40g Parmesan, frisch
gerieben

60g [Haselnüsse](#),
geröstet und gehackt

1 Handvoll glatte
Petersilie gehackt

Salz

Frisch gemahlener
[schwarzer Pfeffer](#)

Die Gemüsebrühe in einem großen Topf erwärmen. In einem zweiten Topf 50 g Butter mit dem Olivenöl bei mittlerer Hitze erwärmen, darin die Schalotten und den Knoblauch circa 5 Minuten weich dünsten. Den Reis zu Schalotten und Knoblauch geben und die Temperatur langsam erhöhen. Gut durchrühren und circa 2 Minuten anschwitzen, die Reiskörner sollten Öl und Butter aufgenommen haben, dann den Wein angießen. Der Topf soll so heiß sein, dass es zischt. Nun die Hitze wieder reduzieren und den Wein circa 2 Minuten einkochen.

Nach und nach die Gemüsebrühe unterrühren, damit der Reis die Flüssigkeit aufnehmen kann und eine cremige Konsistenz entsteht. Immer erst Brühe nachgießen, wenn der Reis die Flüssigkeit ganz aufgesogen hat! Den Topf vom Herd nehmen, die restliche Butter und den Parmesan unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Radicchio der Länge nach vierteln und dann quer in 5 mm breite Streifen schneiden. Zusammen mit der gehackten Petersilie zum Risotto geben und 1-2 Minuten ruhen lassen.

Risotto auf vier Teller verteilen, den Gorgonzola darüber zerbröckeln und mit gehackten Haselnüssen bestreuen.

