Rezept

Radicchio-Risotto mit Birne

Ein Rezept von Radicchio-Risotto mit Birne, am 12.10.2024

Zutaten

70 g	Butter
50 ml	Weißwein (ersatzweise Brühe)
	Pfeffer
200 g	Radicchio
1 EL	Honig
2 EL	Olivenöl
1 EL	Aceto balsamico bianco
160 g	Risottoreis (z. B. Arborio)
	Salz
3 EL	Walnusskerne
1	kleine feste Birne
1 Zweig	Thymian
½ TL	Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 900 kcal

Zubereitung

1. Die Schalotten schälen und klein würfeln. Die Gemüsebrühe erhitzen und warm halten. 50 g Butter in einem Topf schmelzen, die Schalotten darin goldgelb dünsten. Den Reis unter Rühren 1-2 Min. mitdünsten. Mit Wein ablöschen und diesen vollständig verkochen lassen. Dann 1-2 Schöpfkellen heiße Brühe unterrühren, sodass der Reis eben bedeckt ist. Offen einkochen lassen, wieder 1-2 Kellen Brühe zugießen und so ca. 20 Min. fortfahren, bis die Brühe aufgebraucht ist. Salzen und pfeffern.

2. Inzwischen die Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten, abkühlen lassen und grob hacken. Radicchio waschen, putzen und quer in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Birne waschen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und längs in dünne Spalten schneiden. Die übrige Butter (20 g) in einem Pfännchen zerlassen. Birne zugeben, mit Honig beträufeln und bei mittlerer Hitze 3-4 Min. braten. Währenddessen Thymian waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und grob hacken. Gegen Garzeitende unterrühren, leicht salzen und alles herausnehmen.

3. Die Pfanne auswischen und das Öl darin erhitzen. Den Radicchio zugeben, mit Zucker bestreuen und unter Rühren bei großer Hitze zusammenfallen lassen. Mit Essig ablöschen und weiterrühren, bis der Essiggeruch verflogen ist, salzen und pfeffern. Zwei Drittel Radicchio unter den Risotto mischen. Auf Teller verteilen und den übrigen Radicchio, die Birnen samt Sud und die Walnüsse darübergeben.