

Risotto al Radicchio mit Scamorza und Minz-Zucchini

Für 2 Personen

160 g Risottoreis	1 Radicchio	2 kleine Zucchini
1 Zwiebel	500 ml Kalbsfond	100 ml Weißwein, trocken
100 g Scamorza	2 EL dunklen Balsamico-Essig	2 EL Butter
2 Zweige Minze	Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Für das Risotto den Kalbsfond aufsetzen. Die Zwiebel abziehen, fein hacken und in etwas Olivenöl anschwitzen. Anschließend den Reis dazugeben und bei geringer Hitze andünsten lassen. Den Radicchio zerteilen, in feine Streifen schneiden und mit zum Risotto geben. Das Ganze mit dem Weißwein ablöschen und verdunsten lassen. Nun nach und nach den Kalbsfond dazugeben, so dass der Reis immer bedeckt ist. Zum Schluss die Butter einrühren, damit das Risotto schön sämig wird. Währenddessen die Zucchini in Scheiben schneiden und in etwas Olivenöl anrösten. Die Minze zupfen, fein hacken und mit dazugeben. Die Minz-Zucchini mit Salz, etwas Pfeffer und dem Balsamico-Essig abschmecken. Zum Schluss den Scarmorza reiben und mit der Butter in das Risotto rühren. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Risotto mit den Minz-Zucchini auf Tellern anrichten.

Angela Losacker Fragnoli am 14. September 2010