

# Risotto all' Amarone mit karamellisierten Quitten

## Für zwei Personen

225 g Risottoreis	1 roter Radicchio	1 Schalotte
1 Quitte	1 Zitrone	125 g Butter
50 g Parmesan	1 Lorbeerblatt	2 EL Butter
375 ml Rotwein	250 ml Rinderfond	2 EL Zucker
Olivenöl, Salz, Pfeffer		

Den Wein und den Rinderfond jeweils in einem Kochtopf erhitzen, aber nicht zum Kochen bringen. Die Zitrone halbieren und auspressen, einen Teelöffel Zitronensaft aufbewahren, den Rest mit 500 Millilitern Wasser mischen. Die Quitte waschen, gründlich abreiben, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Das Fruchtfleisch in dünne Spalten schneiden und in das Zitronenwasser einlegen. Von der Butter 50 Gramm in einem Kochtopf schmelzen. Die Schalotte abziehen, fein hacken und in der heißen Butter zusammen mit dem Lorbeerblatt andünsten. Das Lorbeerblatt anschließend wieder entfernen. Den Reis zufügen und unter Rühren anrösten. Eine Prise Salz zugeben und mit etwas Rotwein ablöschen. Den Fond und den Rotwein nach und nach zum Reis geben, bis der Reis alles vollständig aufgenommen hat. In der Zwischenzeit die Quittenspalten aus dem Wasser nehmen, trocken tupfen und mit der restlichen Butter und 100 Millilitern Wasser zugedeckt bei mittlerer Hitze circa acht Minuten bissfest dünsten. Nach der Garzeit das Ganze mit dem Zucker bestreuen. Etwa drei Minuten weiter garen, bis die Quitten weich sind und der Zucker sich hellbraun karamellisiert. Das Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken. Von dem Parmesan 35 Gramm reiben und zusammen mit der restlichen Butter unterheben. Einige Blätter vom Radicchio abzupfen, waschen und trocken schleudern. Den restlichen Parmesan grob hobeln. Das Risotto zusammen mit den Quitten auf einem Teller anrichten. Mit den Radicchio-Blättern sowie den Parmesan garnieren und anrichten.

Nina-Isabella Rafaniello am 16. Oktober 2013