

Basilikum-Risotto mit Radicchio, Pilzenn, Parmesan-Chip

Für zwei Personen

Für das Basilikum-Pesto:

| | | |
|-----------------|-----------------------|------------------|
| 1 Knoblauchzehe | $\frac{1}{2}$ Zitrone | 50 g Pinienkerne |
| 50 g Parmesan | 1 Bund Basilikum | Meersalz |

Für das Basilikum-Risotto:

| | | |
|------------------------------|-------------------|---------------------------|
| 100 g Risotto-Reis (Arborio) | 2 Schalotten | 75 g Parmesan |
| 25 g Butter | 700 ml Gemüsefond | 100 ml trockener Weißwein |
| 3 EL Olivenöl | | |

Für den Radicchio:

| | | |
|-------------|------------------------|---------------|
| 1 Radicchio | 2 EL Balsamico Riserva | 3 EL Olivenöl |
|-------------|------------------------|---------------|

Für die Pilze:

| | |
|--------------------------|-------------|
| 2 große Kräuterseitlinge | 25 g Butter |
|--------------------------|-------------|

Für den Parmesan-Chip:

| | | |
|---------------|--------|--------------|
| 40 g Parmesan | Kresse | Schnittlauch |
|---------------|--------|--------------|

Für das Basilikum-Pesto:

Das Basilikum abbrausen, trockenwedeln und klein schneiden. Die Pinienkerne in einer Pfanne rösten. Den Parmesan hobeln und die Knoblauchzehe abziehen. Basilikum, Pinienkerne, Parmesan und Knoblauch zusammen mit dem Stabmixer zu einem Pesto pürieren.

Etwas Zitronensaft auspressen und das Pesto mit Salz und 1 TL Zitronensaft abschmecken.

Für das Basilikum-Risotto:

Gemüsefond im Topf erhitzen. Schalotten abziehen, klein schneiden und mit dem Risotto-Reis in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und kurz einkochen lassen. Nach und nach den heißen Gemüsefond dazugeben und umrühren.

Nach ca. 15-18 Minuten den Parmesan über das fertige Risotto reiben und verrühren. Das Basilikum-Pesto unter das Risotto heben, so dass es eine grüne Farbe bekommt. Zum Schluss die Butter in dem Risotto schmelzen lassen.

Für den Radicchio:

Blätter vom Radicchio lösen und in feine Streifen schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse darin schwenken. Zum Schluss mit dem feinen Balsamico veredeln.

Für die Pilze:

Große Kräuterseitlinge putzen und der Länge nach in 3-4 Scheiben schneiden. In etwas Butter von beiden Seiten gold anbraten.

Für den Parmesan-Chip:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Parmesan reiben und kleine Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen. Das Blech für 7-10 Minuten in den Ofen geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Kresse und Schnittlauch garnieren und servieren.

Michael Hasselbusch am 28. Januar 2021