

# Radicchio-Risotto mit Crunch

## Für zwei Personen

### Für das Risotto:

150 g Risottoreis	1 großer Radicchio	2 rote Zwiebeln
2 Knoblauchzehen	3 EL Butter	80 g Parmesan
500 ml Gemüsefond	100 ml trockner Rotwein	2 Zweige Petersilie
Olivenöl	Salz	Pfeffer

### Für die Garnitur:

3 altbackene Brötchen	100 g geschälte Haselnüsse	50 g Parmesan
2 Zweige Rosmarin	1 TL rote Pfefferkörner	Olivenöl

### Für das Risotto:

Die Zwiebeln und Knoblauch abziehen, klein hacken und Zwiebeln in einem Topf leicht in Olivenöl anschwitzen. Knoblauch und Risottoreis hinzufügen und so lange dünsten, bis der Reis glasig ist. Mit Rotwein ablöschen und den Alkohol vollständig verkochen lassen. Fond in einem Topf erwärmen und immer etwas Fond zum Risotto geben und gelegentlich schwenken, um den Reis nicht anbrennen zu lassen. Immer Fond nachfüllen, bis der Reis gar ist.

Radicchio halbieren, vom Strunk befreien und in einer Grillpfanne in Olivenöl anrösten und danach in feine Streifen schneiden.

Radicchio und Butter unter das Risotto heben. Parmesan reiben und unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und unter das Risotto heben.

### Für die Garnitur:

Brötchen in einem Mixer zu Semmelbröseln herstellen. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken. In einer Pfanne Semmelbrösel, Rosmarin und Haselnüsse mit einem Spritzer Olivenöl auf niedriger Flamme rösten. Parmesan hobeln.

Risotto auf Teller anrichten, mit Parmesan und roten Pfefferbeeren bestreuen und mit knusprigem Topping garniert servieren.

Leonie Lange am 08. November 2021