

Ibérico-Kotelett mit Radicchio-Risotto und Broccolini

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

| | | |
|------------------------------|----------------------|----------------------------|
| 4 Ibérico-Schweine-Koteletts | 3 Knoblauchzehen | $\frac{1}{2}$ Bund Thymian |
| 3 EL Worcestersauce | 2 EL flüssiger Honig | 2 EL Olivenöl |
| Salz | Pfeffer | |

Für das Risotto:

| | | |
|--------------------------|--------------------------------|----------------|
| 150 g Risotto | 150 g Radicchio | 3 Schalotten |
| 100 ml trockener Rotwein | $\frac{1}{2}$ Liter Rinderfond | 100 g Parmesan |
| 3 EL kalte Butter | 2 EL neutrales Öl | Salz, Pfeffer |

Für den Broccolini:

| | | |
|-----------------------|---------------|------|
| 10 Stangen Broccolini | 1 EL Olivenöl | Salz |
|-----------------------|---------------|------|

Für das Fleisch:

Den Ofen auf 100 Grad vorheizen.

Koteletts waschen und trockentupfen. Worcestersauce und Honig miteinander verrühren. Koteletts darin marinieren, abdecken und kurz ziehen lassen. Koteletts von beiden Seiten salzen und pfeffern. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Knoblauchzehen abziehen. Beides in eine heiße Pfanne mit Öl geben und Koteletts von beiden Seiten je 3 Minuten scharf anbraten.

Ein Blech mit Alufolie auskleiden. Koteletts darauf legen um im Backofen ca. 12 Minuten knusprig garen.

Für das Risotto:

Radicchio waschen, trockenwedeln, putzen und in Streifen schneiden.

Zwiebel und Knoblauchzehen abziehen und fein schneiden. In Öl andünsten. Radicchio dazu geben und anschwitzen. Mit Rotwein ablöschen und reduzieren, bis Flüssigkeit fast vollständig verkocht ist. Risotto dazu und mit etwas Fond aufgießen. Fond unter ständigem Rühren nach und nach dazu geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Nach ca. 20 Minuten Parmesan über Risotto reiben und kalte Butter unterrühren.

Für den Broccolini:

Broccolini waschen und putzen, die unteren Enden abschneiden. Mit Öl beträufeln und salzen und ca. 5 Minuten in der Pfanne anbraten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Larissa Gehrman am 16. August 2018