

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 22. April 2024** ▪
Leibgericht mit Nelson Müller



Lilli Kipke

Pilz-Risotto mit geschmortem Radicchio

Zutaten für zwei Personen

Für das Risotto:

150 g Risottoreis
 60 g Guanciale
 100 g braune Champignons
 100 g getrocknete Steinpilze
 1 mittelgroße rote Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 60 g Parmesan
 1 EL kalte Butter
 250 ml Sauvignon Blanc
 500 ml Kalbsfond
 2-3 Zweige krause Petersilie
 Olivenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die getrockneten Steinpilze mit kochendem Wasser übergießen und ziehen lassen. Champignons abziehen und in Scheibchen schneiden. Petersilie hacken. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Guanciale klein würfeln und mit Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl glasig anschwitzen. Reis dazugeben und unter Rühren ebenfalls glasig anschwitzen. Fond in einem Topf erwärmen. Abwechselnd und unter Rühren Wein und Fond zum Risotto geben. Weiche Steinpilze zugeben, weiter rühren und Flüssigkeit nachgießen. Parmesan reiben und gut die Hälfte des Käses in das Risotto einrühren. Champignons roh zugeben. Sobald der Reis die richtige Konsistenz erreicht hat, den restlichen Parmesan, Salz, Pfeffer, Petersilie und gegebenenfalls Butter hinzufügen.

Für den Radicchio

1 mittlerer Kopf Radicchio
 2-3 EL dunkler Balsamicoessig
 Olivenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Blätter vom Kopf trennen, waschen, trocknen und ggf. dicke Rippen begradigen.

Olivenöl in einer schweren Pfanne heiß werden lassen, die Radicchio-Blätter bei mittlerer Hitze und unter Wenden schmoren kurz vor dem gewünschten Garpunkt den Essig großzügig über das Gemüse geben. Nach Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

¼ Bund Schnittlauch

Schnittlauch als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.