



Radicchio-Risotto

„Zimmerstunde“, darunter versteht man in der Gastronomie, die (manchmal) freie Zeit zwischen dem Mittags- und dem Abendservice im Restaurant. Und wenn Martin Fauster es an einem Samstag möglich machen kann, dann fährt er in der Zimmerstunde nach Hause und macht für Nicole ein Risotto. Zum Beispiel dieses.

Für 4 Personen

200 g Risottoreis
1 Schalotte
Olivenöl zum Braten
Salz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
2 EL Pilzpulver
1 Knoblauchzehe
1 Thymianzweig
125 ml Rotwein
1 Radicchio
900 ml Fleischbrühe
80 g kalte Butter
1 EL geriebener Parmesan
1 Spritzer Himbeeressig

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Den **Risottoreis** waschen und abtropfen lassen. Die **Schalotte** schälen und fein würfeln. In einer Pfanne in etwas **Olivenöl** anschwitzen. Den Reis dazugeben. Mit **Salz, Pfeffer** und **Pilzpulver** würzen. Die **Knoblauchzehe** andrücken und zusammen mit dem **Thymianzweig** dazugeben. Mit dem **Rotwein** ablöschen und einkochen lassen.

Die **Radicchioblätter** waschen, trocken schleudern und in feine Streifen schneiden. Zum Reis geben und mit der Hälfte der **Brühe** aufgießen. 5 Minuten leicht köcheln lassen, dabei den Topf immer wieder leicht schwenken. Erneut etwas **Brühe** zum Reis geben und nochmals etwa 5 Minuten köcheln lassen. Das Risotto mit **kalter Butter** und **Parmesan** binden und mit einem Spritzer **Himbeeressig** abrunden.

