

Totentrompetenrisotto mit geschmortem Radicchio

Das ist auch nicht gerade eine klassische Kombination, aber Kind 2 wollte Risotto, ich wollte Radicchio, der Lange war der Idee auch nicht abgeneigt, also gab es das zusammen. Zumindest für die Erwachsenen, Kind1 und Kind2 haben vom Gemüse ausnahmsweise nicht gegessen. Vermutlich weil wir es weg war bevor wir auf die Idee kamen ihnen etwas anzubieten.

Risotto (45 Minuten, Beilagen für 4 Erwachsene, Hauptgericht mit Salat für 2)

- 25 g getrocknete Totentrompeten (oder Steinpilze, Mischpilze...)
- 1-2 Zwiebeln, sehr feingehackt
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 350 g Carnaroli oder ein anderer Risottoreis
- 100 ml Noilly Prat oder trockenen Weisswein
- 2-3 Maggi Rindsbouillonwürfel für ca. 1 l Bouillon
- Salz bei Bedarf
- Stückchen Butter
- 30 g geriebener Parmesan (für alle die nicht mit einem Käsehasser zusammenleben)
- 1 Bund Schnittlauch, in dünne Röllchen geschnitten







Die Totentrompeten in ca. 250 ml heissem Wasser für 10 Minuten einweichen. Die Pilze absieben und feinhacken. Die Flüssigkeit behalten wenn sie nicht sandig ist. Die Zwiebeln bei mittlerer Hitze im Olivenöl anschmoren, den Reis dazu geben und gut verrühren. Hitze auf 7 von 9 (Induktion) einstellen, mit dem Noilly Prat ablöschen und die gehackten Pilze dazugeben. Immer wieder umrühren, wenn der Reis so knapp vor dem Anbrennen einen Schöpfer Flüssigkeit dazugeben, erst das Pilzwasser und dann von der Bouillon. Und Rühren und Rühren. Und ein Glas Weisswein dazu trinken. Wenn die Bouillon eher schwach ist den Risotto ein wenig salzen. Am Schluss so nach ca. 20 Minuten ein wenig Bouillon übrigbehalten. Die Butter (und falls möglich den Parmesan □) unterrühren und den Risotto 5 Minuten stehen lassen. Wenn er zu dick ist mit ein wenig Bouillon auf die gewünschte Konsistenz bringen.

Den Risotto mit Schnittlauch bestreut servieren. Ist ein schönes Familienessen, taugt aber auch hervorragend als Beilage zu Wildgerichten.

Geschmorter Radicchio (10 Minuten vorbereiten, 20 Minuten schmoren, Beilage für 2 Erwachsene)

- 1 grosser Radicchio
- 10 Stücken nicht zu mageren Bauch(=Bauern)speck
- 1 EL Olivenöl
- Pfeffer und Salz am Tisch



Den Speck auf mittlerer Hitze glasig, nicht knusprig!!! braten. Den halbierten Radicchio mit der Schnittfläche nach unten auf den Speck legen, Deckel auf den Topf und auf niedriger Hitze (Stufe 3 von 9) 20 Minuten schmoren. vor dem Servieren leicht abkühlen lassen. Wenn es möglich ist mit der Schnittfläche nach oben servieren, wer Pfeffer mag soll ordentlich darüber mahlen und ein wenig salzen. Ich könnte das jeden Tag essen!!

Die Kombination mit dem Risotto war ziemlich gut, das wird sich vermutlich einbürgern.