

Kochen

Risotto mit zweierlei Speck und Radicchio

Der zarte italienische Pancetta würzt den Risotto, knusprige Bratspecktranchen sind die Garnitur des Risottos, der am Schluss mit ganz kurz gebratenen Radicchiostreifen verfeinert wird – eine perfekte Kombination.

EIGENSCHAFTEN

 **GLUTENFREI**

 **PURINARM**


ZEITAUFWAND

KOCH-/BACKZEIT **20 MIN**

VORBEREITUNGSZEIT **15 MIN**



ZUTATEN

 Für 4-5 Personen

120 g Pancetta **in sehr dünne Scheiben geschnitten**

1 Zwiebel

1 Radicchio (**Trevisano**), **ca. 120 g**

8 dl Gemüsebouillon **schwach dosiert**

1 Esslöffel Olivenöl (**1**)

1 Esslöffel Butter

300 g Risottoreis z.B. **Carnaroli, Vialone oder Arborio**

1.5 dl Wermut **weiss**

8 Tranchen Bratspeck

1 Esslöffel Olivenöl (**2**)

12 Salbeiblätter

50 g Mascarpone

50 g Parmesan **gerieben**

1 Teelöffel Zitronensaft

Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

NÄHRWERT

Pro Portion

24 g Eiweiss

38 g Fett

61 g Kohlenhydrate

690 g kKalorien

ZUBEREITUNG

- 1** Den Pancetta in Streifen, dann in Rechtecke schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Den Trevisano rüsten, kalt spülen, gut abtropfen lassen und die Blätter in 1 cm breite Streifen schneiden.
- 2** In einer Pfanne die Bouillon auf- kochen und warm halten.
- 3** In einer zweiten Pfanne die erste Portion Olivenöl (1) sowie die Butter erhitzen. Den Pancetta und die Zwiebel darin leicht anrösten. Dann den Reis beifügen und kurz mitrösten. Den Wermut dazugießen und unter Rühren ein- kochen lassen. Nun gut die Hälfte der Bouillon dazugeben und alles unter gelegentlichem Umrühren offen bei Mittelhitze kochen lassen, bis der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat. Dann nach und nach schöpffelweise die restliche Bouillon beifügen, bis der Risotto bissfest ist.
- 4** Während der Risotto gart, die Specktranchen halbieren. In einer Bratpfanne in der zweiten Portion Olivenöl (2) knusprig braun braten. Auf einen mit Küchenpapier belegten Teller geben. Im Bratensatz die Salbeiblätter ebenfalls knusprig braten. Dann wenn nötig noch etwas Olivenöl nachgeben und den Radicchio nur gerade 30 Sekunden rührbraten, dann vom Herd nehmen.
- 5** Wenn der Risotto bissfest ist, den Mascarpone und den Parmesan unterrühren und den Risotto mit dem Zitronensaft sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Zuletzt den Radicchio untermischen und den Risotto zugedeckt auf der ausgeschalteten Herdplatte noch 2-3 Minuten ruhen lassen.
- 6** Den Risotto in vorgewärmten tiefen Tellern anrichten und mit den Specktranchen sowie den Salbeiblättern garnieren. Sofort servieren.