

## **Rotwein-Risotto mit Radicchio, Pistazien und karamellisiertem Ziegenfrischkäse (4 Portionen)**

### **Zutaten:**

1 kleiner Radicchio	300ml Rotwein
750 ml Gemüsebrühe	75g Butter (optional)
2 Lorbeerblätter	Zitronenabrieb von einer
3 Nelken	halben Biozitrone
3 Pimentkörner	4 Scheiben
2 Zwiebeln, gehackt	Ziegenfrischkäse
2 Knoblauchzehen, gehackt	2 TL brauner Zucker
5 EL Olivenöl	30g Pistazien, fettfrei geröstet und gehackt
300g Risottoreis	

### **Zubereitung:**

Gemüsebrühe mit Lorbeerblättern, Nelken und Pimentkörnern aufkochen lassen und warm stellen. Gehackte Zwiebeln und Knoblauch in einem Topf mit Olivenöl glasig andünsten. Risottoreis dazugeben und unter Rühren mitrösten. Mit Rotwein ablöschen und vollständig einkochen lassen. Nach und nach unter stetigem Rühren die heiße Brühe zugeben, bis sie leer ist und der Reis die gewünschte Konsistenz erreicht hat (ca. 15 Minuten). Radicchio in feine Streifen schneiden, 2/3 davon kurz in Öl anbraten. Den Rest zum Garnieren beiseitestellen. Den gebratenen Radicchio und evtl. Butter zum Risotto geben und untermengen. Mit Zitronenabrieb, Pfeffer und Salz abschmecken. Den Ziegenkäse in Scheiben schneiden, mit braunem Zucker bestreuen und kurz anbraten oder mit einem Bunsenbrenner karamellisieren. Das Risotto bestenfalls in vorgewärmte tiefe Teller füllen und mit dem Ziegenkäse und gerösteten Pistazien servieren.

