Gorgonzolarisotto mit Radicchio

Zutaten für 5 Personen:

50	ml	Olivenöl, raffiniert
80	g	Zwiebel, in klein würfeln
400	g	Rundkornreis, Vialone
150	ml	Weißwein, säurearm
1000	ml	Rindsuppe
150	g	Gorgonzola dolce, in 1cm Würfel
		Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle
50	g	Olivenöl, raffiniert
50	g	Radicchio, in 1cm Streifen geschnitten
		Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle
		Schnittlauch, im Ganzen

Herstellung:

1. Zwiebelwürfel in raffiniertem Olivenöl glasig anschwitzen.
2. Vialonereis hinzugeben und glacieren.
3. Mit säurearmen Weißwein (Welschriesling) ablöschen und unter ständigem Rühren (Stärkeausfall) einkochen.
4. Nun, unter mäßiger Hitze, jeweils eine kleine Schöpfkelle Rindsuppe zum Reis unter stetem Rühren hinzugeben.
5. Diesen Vorgang so lange praktizieren bis der Reis „al dente" (am Zahn klebend) ist.
6. Neben den in Streifen geschnittenen Radicchio in Olivenöl schwingend ca. 1 Minute sautieren und mit Salz und Pfeffer abwürzen.
7. Ist der Reis bissfest, die Kasserolle vom Herd nehmen.
8. Den Gorgonzola einrühren bis er geschmolzen ist.
9. Den in ¾ des sautierten Radicchio zum Risotto hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
10. Mit den restlichen Radicchiostreifen und den Schnittlauchstängel ausgarnieren.

Andreas Virgolini Dipl. Diätkoch, Küchenmeister