

Rotwein-Risotto mit Radicchio und Kalbsfilet

2006-12-01 22:33:30

Risotto ermöglicht endlose Variationen, obwohl die Verwendung weniger Grundzutaten (Schalotte, Knoblauch, Weißwein und Fond) dies kaum vermuten lassen. Hier haben wir eine etwas andere Kombination: Rotwein und rote Zwiebel geben dem Risotto nicht nur eine ungewöhnliche Farbe, sondern auch einen unverwechselbaren Geschmack. Der knackige, zart-bittere Radicchio bildet einen schönen Kontrast zum cremigen Risotto und zarten Streifen von rosa gebratenem Kalbsfilet. Zugegeben: die alt-rosa Färbung von Rotwein-Risotto ist nicht wirklich schön, aber zusammen mit dem Radicchio und dem Kalbsfilet ergibt sich zumindest ein optisch stimmiger Auftritt. Aber schließlich kommt es ja zuerst auf den Geschmack an ...

für 2 Personen:

knapp 2 Tassen Risotto-Reis (etwa 180 bis 200 g)

600 ml Rinderfond

200 ml Rotwein, trocken

1 rote Zwiebel

1 Knoblauchzehe

2 Kalbsfiletmedaillons (à 100 g)

1 kleiner Radicchio (siehe Hinweis)

80 g frisch geriebenen Parmesan

1 TL Aceto Balsamico di Modena

2 EL Olivenöl

1 EL Butter

1 TL Butterschmalz + 1 EL Butter

Fleur de Sel

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1| Risotto nach [Grundrezept](#) zubereiten. Statt Weißwein wird Rotwein verwendet (etwas mehr als im Grundrezept), statt Schalotte kommt eine rote Zwiebel dazu.

2| Radicchio vom Strunk befreien, in breite Streifen schneiden.

3| Kalbsfilet vorsichtig plattieren, in wenig Butterschmalz von beiden Seiten kurz anbraten. Aus der Pfanne nehmen, in Alufolie wickeln und im auf 100 Grad vorgeheizten Ofen warm stellen.

4| Kurz vor Ende der Garzeit des Risottos gut die Hälfte des Parmesans, 1 TL Balsamico sowie einen kleinen Schluck Rotwein zugeben und unterheben. Mit geschlossenem Deckel noch 5 Minuten ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.

5| Jetzt die Kalbfilets aus der Folie nehmen, in 1 EL Butter kurz von beiden Seiten braten, mit Fleur de Sel und frischem Pfeffer würzen.

6| Radicchio-Streifen unter den Parmesan heben. Auf Tellern anrichten, mit Parmesan bestreuen, die Kalbsfilets schräg in 1 cm starke Streifen schneiden und auf dem Risotto anrichten. Mit frischem Pfeffer würzen.

Hinweise:

Vogels Küche

Rotwein-Risotto mit Radicchio und Kalbsfilet

Klassisch wird für Rotwein-Risotto ein guter Barolo verwendet. Es kann jedoch auch ein anderer, trockener Rotwein zum Einsatz kommen.

Radicchio wird in Deutschland häufig in der sehr bitteren runden Sorte angeboten. Dieser – vor allem in Supermärkten zu findende – Radicchio ist für dieses Gericht nicht geeignet, der bittere Geschmack würde das feine Rotwein-Aroma vernichten. Daher sollte nur der längliche, kaum bittere Radicchio di Treviso verwendet werden. Beim Italiener, im Feinkosthandel oder Bio-Laden danach fragen. Sonst lieber verzichten und zum Risotto herbstliche Blattsalate (Lollo Rosso, Mangold, Batavia ...) reichen.