

## Radicchio-Rezepte

### Risotto mit Radicchio Tardivo di Treviso

Zutaten (für 4 Personen):

350 g Risotto Arborio  
4 Knospen Radicchio Tardivo, gewaschen und gut abgetropft  
3 - 4 EL Olivenöl  
1 Schalotte, mittelgroß und fein gehackt  
1 halbes Glas Rotwein  
ca. 1 Liter Gemüsebrühe  
1 EL Butter  
4 EL frisch geriebener Parmesan  
Salz  
evtl. 50 g Südtiroler Speck oder 200 g frische Salsiccia (s. Variante unten)

Zubereitung:

Radicchio in ca. 2 cm lange Stücke schneiden. Einige Spitzen für die Dekoration beiseitelegen.

Olivenöl in einem Topf mit dickem Boden leicht erhitzen. Gehackte Schalotte darin einige Minuten andünsten, dann Radicchio dazugeben und einige Minuten mitbraten lassen.

Reis dazugeben und einige Minuten erhitzen, dabei oft rühren. Wenn der Reis eine glänzende Farbe angenommen hat, mit dem Rotwein ablöschen. Wenn der Reis trocken wird, immer wieder etwas Brühe in den Topf geben und weiterhin rühren.

Nach ca. 16 bis 18 Minuten müsste der Reis gar sein. Darauf achten, dass das Risotto noch genügend Flüssigkeit enthält und beim seitlichen Kippen des Topfes noch fließt.

Butter und Parmesan einarbeiten, mit Salz abschmecken und mit den Blätterspitzen dekorieren und servieren.

Variante: Eventuell zusammen mit der Schalotte auch etwas in Stücke geschnitten Speck oder in Rondellen geschnittene Salsiccia mit anbraten.

## **Radicchio Tardivo di Treviso als Beilage**

Zubereitung:

Radicchio-Knospen in zwei Hälften schneiden.

Olivenöl in einem Topf mit dickem Boden leicht erhitzen, gehackte Schalotte einige Minuten andünsten (eventuell zusammen mit etwas in Streifen geschnittenem Südtiroler Speck).

Radicchio auf der Schnittseite in die Pfanne legen und schmoren lassen. Nach 5 Minuten Radicchio-Hälften drehen und mit wenig Salz abschmecken.

Auf einem warmen Teller anrichten, mit zerbröseltem Parmesan bestreuen und mit Balsamico beträufeln.

Alternativ können die Radicchio-Hälften mit Öl bestrichen und auf einer Grillpfanne gegrillt werden.

## **Salat mit Variegato di Castelfranco, Birne, gerösteten Haselnüssen und Balsamico**

1 Variegato-Kopfsalat, gut gewaschen und abgetropft

1 Birne

2 EL Haselnüsse

Salz

1 EL cremiger, brauner Balsamico

Parmesan

Zubereitung:

Salatblätter mit einem Messer oder einer Küchenschere in ca. 1 cm lange Streifen schneiden. In eine Schüssel geben, mit Olivenöl und Salz abschmecken und gut vermischen.

Birne schälen und in Scheiben schneiden. Auf einem großen Teller Salat anrichten, Birnenspalten darauf verteilen.

Haselnüsse grob hacken und in einer Pfanne fettfrei rösten, leicht abkühlen lassen und auf den Salat streuen. Mit Balsamico beträufeln, so dass auf dem Salat ein Streifenmuster entsteht.

## Linguine mit Radicchio Variegato di Castelfranco

350 g Linguine  
200 g Radicchio-Salatkopf, gewaschen, Blätter in feine Streifen geschnitten  
1 Schalotte, mittelgroß und gehackt  
1 Knoblauchzehe  
2 EL Olivenöl  
1 EL Butter  
Salz  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
1 Prise Muskatnuss  
evtl. 50 g Südtiroler Speck (s. Variante unten)

Zubereitung:

Wasser aufsetzen und zum Kochen bringen.

Zeitgleich Olivenöl in einer Pfanne leicht erhitzen, gehackte Schalotte und halbierte Knoblauchzehe einige Minuten andünsten, dann Radicchio dazugeben. Zugedeckt bei kleiner Flamme ca. 5 Minuten schmoren lassen, ab und zu rühren. Mit Salz abschmecken und Knoblauchhälften herausnehmen.

Linguine in kochendem Salzwasser garen, gegen Ende etwas Kochwasser aufbewahren. Pasta abtropfen lassen und in die Pfanne zum Radicchio geben.

Bei hoher Flamme kurz schwenken, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und servieren.

Sollten die Nudeln zu trocken sein, etwas Kochwasser in die Pfanne geben.

Variante: Statt Linguine können z.B. auch Eier-Tagliatelle verwendet werden. Vor dem Andünsten des Gemüses kann etwas in Streifen geschnittener Speck in der Pfanne angebraten werden. Gegen Ende mit etwas Brandy ablöschen.

## Mezze Maniche\* mit Variegato, Kapern und Anchovis

(\*kurze große Maccheroni)

350 g Mezze Maniche

200 g Radicchio-Salatkopf, gewaschen, Blätter in feine Streifen geschnitten

1 Schalotte, mittelgroß und gehackt

1 Knoblauchzehe

6 baskische Anchovis-Filets (z.B. „Ortiz“)

3 - 4 EL Olivenöl

1 EL Grappa oder Brandy

1 EL Kapern, gewässert und fein gehackt

1 EL Rosinen

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Salz

Parmesan oder Pecorino

Zubereitung:

Rosinen in Brandy oder Grappa einweichen.

Olivenöl in einer Pfanne leicht erhitzen, gehackte Schalotte und halbierte Knoblauchzehe einige Minuten andünsten, dann Anchovis-Filets, Kapern und Radicchio-Streifen dazugeben. Zugedeckt bei kleiner Flamme einige Minuten schmoren lassen, ab und zu rühren.

Knoblauchhälften herausnehmen und abgetropfte Rosinen dazugeben und weitere 3 - 4 Minuten garen.

Mezze Maniche in kochendem Salzwasser garen, gegen Ende etwas Kochwasser aufbewahren.

Pasta abtropfen lassen und in die Pfanne geben. Bei hoher Flamme kurz schwenken, eventuell etwas Kochwasser dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren, eventuell mit frisch geriebenem Parmesan oder Pecorino bestreuen.