



## Gorgonzolarisotto *mit Radicchio und Lammfilets*

*Für 4 Personen*      *Zubereitungszeit: ca. 40 Min.*

500 ml Geflügelfond

1 Zwiebel

2 EL Olivenöl

100 g Risottoreis

2 EL Butter

200 g Lammfilet

4 EL Olivenöl, 2 EL Aceto

balsamico, Salz und Pfeffer

100 g Gorgonzola

2 Birnen (z. B. Williams Christ)

50 g Radicchio

erhitzen. Inzwischen schälen, in feine Würfel schneiden und in glasig dünsten.

dazugeben und ebenfalls glasig dünsten. So viel heißen Geflügelfond zum Reis geben, dass dieser gerade bedeckt ist. Alles bei milder Hitze offen unter ständigem Rühren köcheln lassen, bis der Reis die Flüssigkeit vollständig aufgenommen hat. Immer wieder so viel heißen Geflügelfond angeben, dass der Reis gerade bedeckt ist, und unter ständigem Rühren einköcheln lassen. Dies so lange wiederholen, bis der Fond aufgebraucht ist. Inzwischen

in einer Pfanne zerlassen und darin von allen Seiten ca. 5 Minuten braten. Herausnehmen, etwas ruhen lassen und schräg in Scheiben schneiden.

verrühren und die Lammscheiben darin ca. 15 Minuten marinieren. entrinden und in kleine Würfel schneiden.

waschen und vierteln, die Kerngehäuse herausschneiden und die Birnen in schmale Spalten schneiden.

putzen, waschen, trockenschleudern und in feine Streifen schneiden. Wenn der Risotto fertig ist, den Gorgonzola und den Radicchio untermischen. Den Risotto mit den Lammscheiben und den Birnen anrichten.

Mein Tipp:

*Das Kochen eines Risottos erfordert etwas Geduld. Der Reis darf nur ganz langsam quellen, damit die Reiskörner ihre Stärke abgeben können, ohne dabei zu zerfallen. Nur so bekommt der Risotto seine schöne cremige Konsistenz.*