

# Radicchio di Treviso

Der Radicchio ist ein Zichoriengewächs und stammt wie seine engen Verwandten Chicorée und Endivie von der Gewöhnlichen Wegwarte ab. Deren geröstete und gemahlene Pfahlwurzeln dienten früher als Kaffeeersatz (Zichorienkaffee).

Der Radicchio di Treviso ähnelt in seiner Form dem Chicoree, hat aber dunkelrote Blätter mit weißen Rippen. Er kommt ursprünglich aus dem italienischen Ort Treviso im Veneto. Sein Geschmack leicht bitter, aber etwas milder als bei den anderen Sorten.



## Cremiger winterlicher Radicchio-Salat

### Zutaten

#### Für den Salat:

- 2 Kleine Köpfe Radicchio, die Blätter klein geschnitten oder gezupft

#### Für das Dressing:

- 150 g Crème Fraîche
- 1 EL Honig
- 1 EL Körniger Dijon-Senf
- 1 EL Weißwein-Essig
- 3 EL Natives Olivenöl extra
- 2 EL Orangensaft, frisch gepresst
- Meersalz und frisch gemahlener Pfeffer, nach Geschmack
- Zum Verfeinern und um den leicht bitteren Geschmack zu mildern
  - Fein gewürfelte Orangen, Äpfel oder Birnen
  - Gehackte Walnüsse
  - Granatapfelkerne
- ... untermischen.

### Zubereitung

1. Die Dressing-Zutaten in einer kleinen Schüssel gut vermischen.
2. In einer großen Schüssel die Radicchio-Blätter, das Obst und die Nüsse gut mit dem Dressing vermischen und servieren.

# Radicchio di Treviso

## Radicchio die Treviso aus dem Backofen

### Zutaten

- 1-2 Radicchio di Treviso
- etwas Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- etwas Parmesan, nach Belieben

### Zubereitung

- Backofen auf 200 Grad vorheizen.
- Radicchio längs halbieren, Schnittflächen mit Olivenöl einpinseln, salzen und auf ein Backblech legen. Auch oben mit Olivenöl beträufeln und leicht salzen.
- Etwa 30 Minuten backen, bis der Radicchio durchgegart ist.

Heiß servieren und eventuell noch etwas geriebenen Parmesan darüber verteilen.

## Radicchio Risotto mit Speck-Chips

### Zutaten

- 200 g Radicchio
- 1x mittelgroße Zwiebel
- 1x Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- 100 ml Rotwein
- 250 g Risotto-Reis, Carnaroli
- 1 L Hühner- oder Gemüsebrühe
- 80 g Speckscheiben oder Tofu-Chips
- 2 EL Butter
- 30 g Parmesan
- Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

#### Radicchio

- den Radicchio waschen und in Streifen schneiden.
- die fein gewürfelten Zwiebeln und den Knoblauch in Olivenöl andünsten.
- Den Radicchio hinzugeben und alles mit dem Rotwein ablöschen.
- Den Rotwein vollständig einkochen lassen.

# Radicchio di Treviso

## Risotto

- Risotto-Reis kurz in etwas Olivenöl anbraten und nach und nach mit der heißen Brühe aufgießen, so dass der Reis gerade eben bedeckt ist.
- Das Ganze sollte leicht köcheln
- unter ständigem Rühren die Flüssigkeit reduzieren. |
- Ist die Flüssigkeit entwichen, geben Sie erneut eine Kelle Brühe hinzu und wiederholen diesen Vorgang für insgesamt 20 Minuten.

## Speck-Chips

- Legen Sie die Speckstreifen in eine Pfanne ohne Öl und erhitzen Sie diese auf mittlerer Temperatur. Die Speckscheiben brauchen etwas Zeit, damit das Fett austreten kann und sie knusprig werden. Braten Sie den Speck 4 Minuten auf jeder Seite.

## Tofu-Chips

- 125 g Tofu (geräuchert)
  - 1 EL Olivenöl
  - 1 TL Rosmarin (gemahlen)
  - Salz (grob)
  - Pfeffer
- 
- Ofen auf 180°C Umluft aufheizen.
  - Tofu in sehr dünne Scheiben schneiden
  - und in einer Schüssel mit Salz, Pfeffer, Rosmarin und 1 EL Olivenöl vermengen.
  - Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Tofu so darauf verteilen, dass er sich nicht berührt.
  - Tofu für 20-30 Minuten im Ofen kross backen, nach der Hälfte der Backzeit wenden.

Abschließend dem Risotto einen Stich kalte Butter und den Parmesan untermengen.  
Nochmals gut umrühren.

Das Risotto auf einem Teller mit den knusprigen Speck-Chips anrichten.