

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 03. Juni 2026** ▪
Vegetarische Küche mit Björn Freitag



Rebecca Buchmüller

Risotto mit gebratenem Radicchio, glasierten Feigen und Pistazien-Basilikum-Pesto

Zutaten für zwei Personen

Für das Risotto:

160 g Risotto-Reis
 4 Blätter Radicchio
 2 Schalotten
 5 EL Montello
 3 EL Butter
 100 ml Weißwein
 600 ml Gemüsefond
 3 EL Pistazien, ohne Haut
 1 Zweig Thymian
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotten abziehen und fein würfeln. Radicchio-Blätter putzen und in feine Streifen schneiden. In einem Topf die Butter erhitzen und Schalotten glasig dünsten, dann den Radicchio kurz mitdünsten. Reis hinzufügen und unter Rühren leicht andünsten, anschließend mit Weißwein ablöschen. Gemüsefond in einem separaten Topf zum Köcheln bringen und nach und nach etwa die Hälfte zum Reis geben, dabei gelegentlich umrühren, bis die Flüssigkeit aufgenommen ist. Thymianblätter vom Zweig zupfen, fein hacken und zum Reis geben. Nach und nach den restlichen Fond hinzufügen, sobald die Flüssigkeit verkocht ist. Nach etwa 25 Minuten den Reis probieren – er sollte noch leicht kernig sein. Pistazien grob hacken und zusammen mit dem geriebenen Montello und einer Butterflocke unter das Risotto rühren. Es sollte schön schlotzig sein; bei Bedarf noch etwas Fond unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und sofort servieren.

Für den gebratenen Radicchio:

1 Radicchio
 2 EL Granatapfelsirup
 2 EL Honig
 4 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Radicchio längs halbieren. In einer Pfanne das Olivenöl stark erhitzen und die Radicchio-Hälften auf beiden Seiten scharf anbraten. Mit Granatapfelsirup und Honig glasieren, anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Ein wenig Wasser in die Pfanne geben, einen Deckel auflegen und den Radicchio kurz fertig dünsten, bis er weich und glänzend ist.

Für die glasierten Feigen:

2 Feigen
 1 EL Honig
 1 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle

Feigen waschen und halbieren. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Feigen mit der Schnittfläche nach unten bei mittlerer bis starker Hitze scharf anbraten, bis sie leicht karamellisieren. Feigen vorsichtig wenden, mit Honig bestreichen und leicht salzen. Anschließend kurz beiseitestellen, bis sie zum Servieren benötigt werden.

Für das Pistazien-Basilikum-Pesto:

½ Zitrone, Saft
 5 EL Montello
 60 g Pistazien, ohne Haut
 2 Zweige Basilikum
 100 g Rapsöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Basilikumblätter sorgfältig abbrausen, trockenwedeln, von den Stielen zupfen und mit Pistazien, Rapsöl, Montello-Käse, einem Spritzer Zitronensaft sowie Salz und Pfeffer in einen Multizerkleinerer geben. Alles zu einer feinen, homogenen Paste mixen. Bei Bedarf noch etwas Öl zugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.