

Schön ist er ja, der Radicchio. So viel zum offenkundigsten, ersten Eindruck. Und ganz schöne Nehmerqualitäten hat das Blattgemüse aus der Gruppe der Zichorien auch. Je nach Sorte. Während der rundköpfige Radicchio di Chioggia (links im Bild) ein Sommersalat ist, wächst der längliche Radicchio di Treviso auch im Winter im Freiland. Und auch in Tirol wird bei Radicchio Herbstanbau betrieben. Die Namensbezeichnungen lassen seine Herkunft unschwer erkennen. Treviso, Chioggia oder Castelfranco – alles norditalienische Orte, die für den Radicchio-Anbau bekannt sind.

Italienischer Zungenbrecher

Der italienische Privatkoch Bruno Ciccaglione, der schon seit über 15 Jahren in Wien lebt, ist der Radicchio-Liebe verfallen. Und zwar so sehr, dass er dem Gemüse ein ganzes Buch (Radicchio, Kleine Gourmandise Nr. 36, Mandelbaum Verlag) gewidmet hat. Von ihm stammt ebenfalls das Rezept für Radicchio mit roten Rüben (siehe unten).

Zum lockeren Umgang mit dem Radicchio hat der Experte eine charmante

Anekdot über Berührungsängste parat. Es sei ihm nämlich oft genug zu Ohren gekommen, dass der Radicchio in Österreich „Raditscho“ ausgesprochen werde. Für Italiener sei das eigentlich inakzeptabel. „Nur habe ich dann erfahren, dass der Radicchio in Treviso genau so im Dialekt ausgesprochen wird“, lacht Ciccaglione beim Telefoninterview. Für den Fall, dass man also von einem Snob der italienischen Sprache korrigiert wird, kann man ab jetzt mit der Lässigkeit der Treviser Mundart kontern.

Der Trick mit der Säure

Beim Umgang mit dem Radicchio rät der Kenner dazu, sich nicht einschüchtern zu lassen. Die bittere Note dürfe nicht abschrecken, sie sei oft sogar ein Geschenk. Und zur Farbgebung hat der Privatkoch ebenfalls einen guten Tipp: „Beim Kochen wird der Radicchio oft etwas bräunlich. Gibt man etwas Saures dazu, dann kann man die rote Farbe ein wenig zurückgewinnen.“ Das ist einen Versuch wert. Sonst bleibt noch immer die rohe Variante. Dann ist der Radicchio, wie gesagt, ohnehin ein fescher Hingucker.

Radicchio-Risotto mit Roten Rüben

Zutaten:

2 St. roter Radicchio aus Treviso, 2 Rote Rüben, 350 g Risottoreis, 1 rote Zwiebel, 150 g Butter, 50 g Parmesan, 1 Glas trockener Weißwein, 2 l Gemüsebrühe

Zubereitung:

Rote Rüben in Würfel und den Radicchio in Streifen schneiden.

Gemüsebrühe erhitzen, Zwiebel sehr fein schneiden.

Bei schwacher Hitze mit etwas Butter in einer Pfanne dünsten.

Die Hälfte der Butter schmelzen lassen. Wenn sie zu schäumen beginnt, den Reis dazu, anrösten, gedünstete Zwiebel dazu, umrühren und mit Weißwein aufgießen.

Rüben und die Hälfte des Radicchio dazu, etwas von der heißen Brühe angießen, Reis laufend umrühren. Sobald die Flüssigkeit eingekocht ist, wieder Suppenschöpfer Brühe hinzufügen. Risotto rühren, bis der Reis gekocht ist. Den restlichen Radicchio hinzufügen, Herdplatte ausschalten, restliche Butter und geriebenen Parmesan einrühren. Das Risotto sollte „all'onda“ (wellig), also nicht zu trocken sein.



Radicchio-Fan
Privatkoch Bruno Ciccaglione
kennt viele Zubereitungsarten.

