

Hauptgericht: Forellenfilet mit Radicchio, Polenta, Käsesoße und knusprigem Radicchio

Zutaten:

- **Forelle:**
 - 600 g Forellenfilets
 - 4 Köpfe Radicchio (Sorte Rosa di Gorizia)
 - Salz, Pfeffer
 - Olivenöl
- **Polenta:**
 - 150 g Instant-Polenta
 - 200 ml Milch
 - 200 ml Wasser
 - 50 g Butter
 - Salz
- **Soße:**
 - 200 g weicher Käse
 - 100 ml Milch
 - 100 ml Fischfond
- **Knusprige Beilage:**
 - 100 g Parmesan
 - Pulver aus getrocknetem Radicchio
 -

Dessert: Schokoladenbiskuit mit Radicchio-Creme, karamellisiertem Radicchio und Pancetta

Zutaten:

- 200 g gekochte Bohnen
- 200 ml Sahne
- 300 g Radicchio (Sorte Rosa di Gorizia)
- 200 g Zucker
- Saft einer Zitrone
- 150 g Schokoladenbiskuit
- 4 dünne Scheiben Pancetta

Der Koch sagt, dass der Zubereitungsprozess vor dem Publikum demonstriert wird.