Rote Bete Risotto, Frischkäse, geröstete Walnüsse

Kategorie:	11) Nudeln/Reis/Kartoffeln/Hülsenfrüchte/Getreide			Vorbereitungszeit:	00:15
Rezept Nr	839	Saison:	Herbst/Winter	Garzeiten:	00:25
Portionen:	4			Standzeiten:	00:00

Zutaten	Mengen		Bemerkungen	Links
Risotto-Reis	360	Gramm	Vialone Nano; Carnaroli etc.	Risotto-Reis
Schalotten	4	Stück		
Weißwein	125	ml	trocken	
Rote-Bete-Saft	750	ml		
Butter	150	Gramm		
Parmesan	200	Gramm	gerieben	
Winterkresse	100	Gramm	oder Rucola, Petersilie, Koriander	
Walnüsse	4	EL	geröstet und gehackt od. Kürbiskerne	
Ziegenfrischkäse	8	EL		
Belper Knolle	0,5	Stück	oder alten Parmesan	Belper Knolle
Rote Bete	2	Stück		Salzkruste

Zubereitung

1. Rote Bete waschen, abtrocknen und in der Salzkruste oder im Ofen bei 140° garen, abkühlen lassen, schälen und in Würfel schneiden. Alternativ kann man die Würfel auch in etwas Butter weich schmoren.

2. Den Risotto-Reis mit den geschälten und fein gehackten Schalotten in 25 g Butter glasig anschwitzen.

3. Mit Weißwein ablöschen und den Wein vollständig unter Rühren verkochen lassen.

4. Den Rote-Bete-Saft in einem Topf heiß werden lassen. Damit den Reis immer wieder aufgießen und unter Rühren einkochen bis der Reis gar ist. Er sollte aber noch Biss haben.

5. Die Walnüsse grob hacken und ohne Fett in einer beschichteten Pfanne kurz anrösten.

6. Salzen und pfeffern und dann die Butter und den Parmesen einarbeiten (mantecare), bis der Risotto schön cremig ist. Zum Abschluss die Rote-Bete-Würfel unterheben.

7. In einen tiefen Teller geben, die Walnüsse darüberstreuen, Ziegenfrischkäse darüber verteilen, z.B. mit Winterkresse oder Rucola dekorieren (oder Petersilie, Koriander) und Belper Knolle (oder alten Parmesan) grob darüber hobeln.

Weinempfehlung: Zu (gekochten) Rote-Bete-Aromen passt am besten ein nicht zu gereifter Spätburgunder - etwa von der Ahr, aus dem Kaiserstuhl oder dem Elsaß. Auf Grund der süßlichen Aromen der Bete dürfte jedoch auch ein trockener Grauburgunder passen.

© ea für

arbovin geschmacksachen

Rote Bete Risotto, Frischkäse, geröstete Walnüsse

Notizen

© ea für