



hr1-DOLCE VITA

Maria Groß
Rote-Bete-Risotto
Für 1-2 Personen

ZUTATEN

50 g Apfel
50 g Rote Bete (gegart und geschält)
1 kleine Schalotte
Olivenöl zum Braten
100 g Risottoreis
300 ml Rote-Bete-Saft
Salz
Cayennepfeffer
Zucker
Knoblauchpaste (s. Tipp 2)
100 g kalte Butter (in Würfeln)
bunte Bete für die Deko

ZUBEREITUNG

Den Apfel waschen, schälen, halbieren, entkernen und mit der Roten Bete in kleine Würfel schneiden. Die Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schalottenwürfel und den Risottoreis darin glasig dünsten. Mit etwas Rote-Bete-Saft aufgießen und die Flüssigkeit komplett einkochen lassen.

Diesen Vorgang wiederholen, bis der gewünschte Gargrad beim Risottoreis erreicht ist. Kräftig mit Salz, Cayennepfeffer, Zucker und Knoblauchpaste würzen.

Kurz vor Garzeitende die Apfel- und Rote-Bete-Würfel untermischen und nach und nach unter ständigem Rühren die kalten Butterwürfel hinzufügen, bis ein schmelziges, glänzendes Risotto entsteht. Auf tiefe Teller verteilen und mit einigen Scheiben bunter Bete dekoriert servieren. Besonders hübsch sieht das Risotto aus, wenn man noch Basilikum-Blütenpollen darüberstreut.



hr1-DOLCE VITA

Tipp 1:

Ist euch das Risotto zu „trocken“? Dann rührt einfach etwas Mascarpone unter.

Tipp 2:

Für die Knoblauchpaste frischen, geschälten Knoblauch im Verhältnis 1:1 mit Sonnenblumenöl mixen. Diese Paste in ein Weckglas füllen und bei Bedarf verwenden. Der Mix hält sich im Kühlschrank mehrere Tage.

Rezept aus dem Buch:

Maria Groß

Maria: Gerne ohne Sterne: lecker kochen mit den Lieblingsrezepten von Maria Groß

ZS Verlag

ISBN 978-3-89883-917-4