

## Schmeckt perfekt



Rezept von Paul Ivić

### Rote Rüben Risotto



**1 Stunde 30 Minuten/aufwendig**

---

### Zutaten für 4 Personen

2 Schalotten, 60 g Butter, 2-3 EL Olivenöl, 300 g Risottoreis, 1 l Rote Rüben Fond (siehe Rezept unten), 60 g Parmesan, 60 g Ziegenfrischkäse, 3 Rote Rüben, 1 Stück Ingwer (ca. 3 cm), 3 Stangen Zitronengras, 2 Kaffir-Limettenblätter, Salz, Pfeffer, 2 EL Walnüsse, ca. 60 g frische Ananas, Minze, Sauerklee, geriebene Schale von 1 Bio-Limette.

Für den Rote Rüben-Fond: 5 große Rote Rüben, 250 ml Gemüsefond, 200 g Shiitake-Pilze, Olivenöl.

### Zubereitung

Für den Fond Rote Rüben schälen, schneiden und entsaften (die Rückstände beiseite stellen). Mit Gemüsefond mischen und die in Olivenöl kurz angerösteten Shiitake Pilze zugeben. Alles aufkochen und eine Stunde ziehen lassen.

Für das Risotto die Schalotten schälen und klein schneiden. Etwas Butter und Olivenöl in einem großen Topf erhitzen, Schalotten darin andünsten.

Den Reis zufügen und unter Rühren glasig dünsten. Ein Viertel des Fonds zugießen und den Reis unter häufigem Rühren so lange garen, bis die Körner die Flüssigkeit fast vollständig aufgenommen haben. Diesen Vorgang noch drei Mal wiederholen, bis der Fond aufgebraucht ist. Das dauert ca. 20 Minuten. Das Reiskorn soll außen weich sein und innen einen leicht bissfesten Kern haben.

Nach ca. 15 Minuten Kochzeit den geriebenen Parmesan einrühren. Zum Schluss noch etwas Ziegenfrischkäse und Butter unterheben.

Die drei Roten Rüben schälen und in Spalten schneiden. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Roten Rüben mit Ingwer, Zitronengras und Limettenblättern darin anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen, etwas Rote Rüben Fond zugießen und zugedeckt ca. 10 Minuten schmoren.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Walnüsse darin rösten. Ananas in Würfel schneiden und kurz mitbraten. Mit Walnussöl, Minze, Sauerklee und Limettenschale vermengen.

Die Rückstände vom Entsaften mit etwas Ziegenkäse vermengen und daraus kleine Nocken formen.

Das Risotto mit Ananas, Ziegenkäsenocken und den geschmorten Roten Rüben anrichten.