

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Rote Bete Risotto mit Buttermilchschaum und Feldsalat

Koch: Tobias Wagner

Zutaten

(für 4 Personen)

Für das Rote Bete Risotto

- 2 Zwiebeln
- 40 g Butter zum Anbraten
- 300 g Risottoreis
- 100 ml Weißwein
- 800 ml warme Gemüsesuppe
- 60 g kalte Butter
- 60 g geriebenen Parmesan
- 400 g Rote Rüben
- Salz
- Pfeffer
- geriebene Muskatnuss
- Abrieb einer Zitrone

Für den Buttermilchschaum

- 150 g Buttermilch
- 40 g Creme fraîche
- 60 ml Milch
- Abrieb einer ½ Zitrone
- Salz

Quelle: ORF extra

- Pfeffer

Für den Feldsalat

- eine Handvoll Feldsalat
- Saft einer ½ Zitrone
- weißer Balsamico-Essig
- Kristallzucker
- Salz
- Tabasco

Zubereitung

1. Für das Rote Bete Risotto die Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und in der Butter anschwitzen. Den Risottoreis mitanschwitzen und dann mit dem Weißwein ablöschen. Erst wenn der Alkohol verdampft ist, fortfahren.

2. In der Zwischenzeit die Roten Rüben in kleine Würfel schneiden. Das Risotto immer wieder umrühren und nach und nach mit der warmen Gemüsesuppe aufgießen, bis der Reis gar ist. Alles gut mit Salz, Pfeffer, geriebener Muskatnuss und Zitronenabrieb würzen und erst am Ende die Roten Rüben Würfel beifügen.

Tipp: Wenn die Roten Rüben nicht gekocht sind, kann man sie direkt mit dem Risottoreis mitkochen.

3. Nun unter schwingenden Bewegungen den geriebenen Parmesan und die kalte Butter einrühren. Die Konsistenz sollte eher flüssig und nicht zu fest sein.

4. Für den Buttermilchschaum die Buttermilch, die Creme fraîche, die Milch, den Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer in ein hohes Gefäß geben und mit einem Pürierstab schaumig mixen.

5. Nun den Feldsalat waschen und trockentupfen. Aus dem Zitronensaft, etwas weißem Balsamico-Essig, einer Prise Kristallzucker, ein wenig Salz und einem Spritzer Tabasco ein Dressing herstellen und den Salat damit marinieren.

6. Zum Schluss das Rote Bete Risotto in einem tiefen Teller anrichten, den marinierten Feldsalat darauf geben und mit dem Buttermilchschaum garnieren.