

Rote-Bete-Risotto mit Lachs-Filet, Rote-Bete-Röllchen

Für zwei Personen

Für das Risotto:

300 g Risotto-Reis	2 Kn. vorg. Rote Bete	50 g Porree
1 Limette	1 Zitrone	1 Orange
50 g Frischkäse	40 g Parmesan	250 ml Gemüsesfond
300 ml Rote Bete Saft	50 ml Weißwein	1 TL Honig
2 EL Olivenöl	1 Lorbeerblatt	1 Prise gemahl. Kümmel
Salz	Pfeffer	

Rote-Bete-Röllchen:

1 Knolle vorg. Rote Bete	2 Blätter Strudelteig	2 EL Ziegenfrischkäse
2 Walnüsse	1 Zweig Thymian	1 Zitrone
1 Orange	$\frac{1}{2}$ Becher Sauerrahm	2 EL Crème Fraîche
2 TL Honig	1 EL Sojasauce	1 EL Butter
Sonnenblumenöl	Zucker	Salz, Pfeffer

Rote Bete-Apfel-Salat:

1 Kn. vorg. Rote Bete	1 säuerlicher Apfel	10 Himbeeren
$\frac{1}{2}$ Becher Sauerrahm	1 Orange	1 Zitrone
1 TL Wasabi	1 TL Himbeeressig	1 TL Rapsöl
1 Prise Zucker	Salz	

Für den Lachs:

1 Lachsfilet à 300 g	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone	$\frac{1}{2}$ Bund Dill	1 Thymianzweig
50 ml Weißwein	100 ml Fischfond	50 ml Wermut
50 ml Sahne	240 g Butter	Salz

Für das Risotto:

Den Gemüsesfond und rote Bete Saft erhitzen. Porree in kleine Würfel hacken und in etwas Olivenöl anschwitzen. Reis hinzugeben und ebenfalls 2-3 Minuten unter Rühren dünsten. Mit dem Weißwein ablöschen und diesen einkochen lassen. Lorbeerblatt dazugeben. Mit so viel Gemüsesfond auffüllen, bis der Reis gerade bedeckt ist und den Fond nachgießen, wenn das Risotto die Flüssigkeit aufgesogen hat. Dabei immer wieder gut umrühren. Die vorgegarte Rote Bete in Würfel schneiden und zum Risotto geben. Parmesan reiben und ebenfalls unter den Reis rühren. Mit Zitronen und Orangenzesten, gemahlene Kümmel, etwas Orangensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Rote-Bete-Röllchen:

Rote Bete in Würfel schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Orangenzesten abschmecken. Den Strudelteig mit Butter einstreichen, in der Mitte halbieren und zusammenklappen. Danach 1 EL der roten Bete darauf geben, mit etwas Ziegenfrischkäse, Honig Thymian und Walnuss belegen, ein Röllchen formen und in heißem Fett hellbraun frittieren.

Sauerrahm mit Salz, Pfeffer, Zucker, 1 Spritzer Zitronen- und Orangensaft, Sojasauce sowie den Zesten einer $\frac{1}{2}$ Zitrone und Orange vermischen.

Für den Rote Bete-Apfel-Salat:

Apfel schälen, in dünne 3 mm Scheiben schneiden und ca. 4 cm Scheiben ausstechen, mit Orangen und Zitronensaft marinieren, das gleiche mit der roten Bete machen. Himbeeren dazugeben. Aus Sauerrahm, Salz, Zucker, einem Spritzer Zitronensaft, Essig, Rapsöl und dem Wasabi einen Dip anrühren. Aus den Äpfeln und abwechselnd der roten Bete Türmchen bauen, mit den Him-

beeren dekorieren und mit dem Wasabi Dip anrichten.

Für den Lachs:

Dill abbrausen und trockenwedeln. Lachsfilet von dunklen tranigen Stellen befreien in den Vakuumbeutel legen, Butter und Dill dazugeben, mit einem Clip verschließen und bei 55-60 Grad am Rost im Backofen 25 Minuten garen. Nach dem garen, Lachs aus dem Beutel entnehmen und portionieren, mit Salz und Zitronenzesten würzen. Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Schalotte abziehen und feinwürfeln. Knoblauch, Schalottenwürfel und Thymian in Butter anschwitzen, mit Weißwein und Wermut ablöschen, etwas einkochen und mit Fischfond auffüllen, wieder etwas einkochen und dann abseihen, mit Sahne auffüllen und erhitzen.

Mit Salz abschmecken und dann aufschäumen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Gerda Frauenlob am 26. Februar 2020