

Rote-Bete-Risotto, Tiroler Graukäse, Schüttelbrot-Crunch

Für zwei Personen

Für das Risotto:

300 g Risottoreis	2 vorgeg. Rote-Bete-Rüben	10 grüne Weintrauben
50 g Zwiebeln	50 g Parmesan	100 g Graukäse
50 g kalte Butter	50 ml Weißwein	500 ml Gemüfefond
500 ml Rote-Bete-Saft	$\frac{1}{2}$ TL Kümmelsamen	1-2 EL Puderzucker
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den Crunch:

1 Südtiroler Schüttelbrot

Für den Rote-Bete-Chip:

1 frische Rote Bete Olivenöl Salz-Flocken

Für die Garnitur:

frischer Meerrettich 1 TL Kümmelsamen

Für das Risotto:

Die Zwiebeln abziehen, hacken und in Öl leicht anschwitzen. Reis hinzugeben und glasig dünsten. Mit Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit einkochen lassen. Gemüfefond erhitzen. Fond und Rote-Bete-Saft nach und nach zugießen, sodass der Reis immer mit Flüssigkeit bedeckt ist. Fleißig rühren nicht vergessen. Reis soll bissfest, seine Konsistenz aber cremig werden (ca. 20-25 Minuten Garzeit).

Nebenbei die Rote Bete Rüben schälen und in kleine Würfel schneiden.

Graukäse in Würfel schneiden und bei Seite legen. Erst ganz am Ende dazugeben. Parmesan reiben. Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken, die kalte Butter und den Parmesankäse einrühren. Traubenhaut abziehen, halbieren und zur Seite legen. Am Ende über das Risotto geben. Kümmelsamen in einer Pfanne mit Puderzucker karamellisieren und unter das Risotto mischen. Wenn Sie zu Hause mit Rote Bete arbeiten, ist es immer gut einen Spritzer Holunderblüten-Sirup dazuzugeben. Der nimmt den erdigen Geschmack raus.

Für den Crunch:

Schüttelbrot zerbröseln.

Für den Rote-Bete-Chip:

Rote Bete waschen, trocken tupfen und die Enden abschneiden. Mit einem Küchenhobel in sehr dünne Scheiben schneiden.

Rote-Bete-Scheiben auf Backpapier verteilen, die Chips sollten dabei nicht überlappen. Leicht mit Öl bepinseln und etwas Salz darüber streuen. Auf einem Ofengitter in den Ofen geben und bei 160 Grad für ca.

20 Minuten knusprig backen.

Für die Garnitur:

Meerrettich reiben. Kümmel und Meerrettich über dem Risotto verteilen.

Klaus Rottensteiner am 11. Mai 2022