

Rote-Bete-Risotto mit Feta und Romana-Salat

Für zwei Personen

Für das Risotto:

200 g Risottoreis	50 g frische Rote Bete	100 g vorgeg. Rote Bete
2 Schalotten	45 g Butter	50 g Montello
100 ml Weißwein	500 ml Gemüsefond	4 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Salat:

1 Romanasalatherz	1 Zitrone, Saft	1-2 EL Granatapfelkerne
1 TL Ahornsirup	1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

1 roter Apfel	50 g Feta	15 g Walnüsse
3 Zweige Petersilie		

Für das Risotto:

Die Schalotten abziehen und fein hacken. Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Schalotten sowie den Reis glasig andünsten. Mit dem Weißwein ablöschen und diesen komplett einkochen lassen. Rote Bete schälen und in 1-2 cm große Würfel schneiden. Die rohen Rote-Bete-Würfel hinzugeben. Mit dem Gemüsefond aufgießen, sodass der Reis gerade so bedeckt ist. Den Reis sanft köcheln lassen, bis der Fond weg ist. Wieder Fond aufgießen, sodass der Reis gerade so bedeckt ist. Dieser Vorgang wird viermal wiederholt bis der Reis gar ist.

5 Minuten vor Schluss die vorgekochte Rote Bete klein schneiden und hinzufügen. Nun den Herd ausschalten, die Butter und den geriebenen Montello einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Salat:

Romanasalat mit Olivenöl, Zitronensaft, Ahornsirup, Salz und Pfeffer marinieren. Granatapfelkerne unterheben.

Für die Garnitur:

Walnüsse in einer Pfanne röstne. Einige Apfelscheiben schneiden und damit das Risotto ausgarnieren. Feta als Topping verwenden.

Petersilie abrausen und die Blätter vom Stiel abzupfen. Kurz vor dem Servieren damit garnieren.

Gerry Zimmermann am 08. Oktober 2025