

Perlgraupen-Risotto mit Rote Bete und Radicchio

Für 4 Personen

Für die Rote Bete:

2 Knollen Rote Bete	2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian
400 ml Rote Bete Saft	2 Msp. mildes Curry	1 Prise Kreuzkümmel
2 EL kalte Butter		

Für das Risotto:

300 ml Rotwein	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
2 EL Butter	200 g Perlgraupen	300 ml Gemüsebrühe
300 ml Rote Bete Saft	1/4 Kopf Radicchio	Meersalz, Pfeffer, Curry
50 g Meerrettich, frisch	1/2 Bund Schnittlauch	

Für die Rote Bete Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Rote Bete gut waschen, trockenreiben. Alufolie in 2 Quadrate schneiden (je nach Größe der Knollen 20 x 20 cm oder 30 x 30 cm), und die Rote Bete jeweils einzeln auf ein Alufolienquadrat setzen. Jeweils 1 Zweig Rosmarin und Thymian darauf legen. Folie verschließen und die eingepackten Knollen im Ofen ca. 45 Minuten garen. Für das Perlgraupenrisotto In der Zwischenzeit für den Risotto Rotwein in einen Topf geben und auf 100 ml einkochen. Die Schalotten und den Knoblauch schälen, fein würfeln und in der Butter glasig andünsten. Die Perlgraupen zugeben, kurz mit anbraten und mit der Brühe, dem eingekochten Rotwein und 150 ml Rote Bete Saftes ablöschen. Bei niedriger Temperatur zu einem cremigen, bissfesten Risotto kochen. Radicchio abspülen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden. Mit den restlichen 150 ml Rote Bete Saft unter den Risotto mischen und mit Meersalz, Pfeffer und Curry abschmecken. Die Rote Bete mit einem Holzspieß eine Garprobe machen. Die Knolle sollte bissfest, knackig sein. Rote Bete aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen, schälen und gleichmäßige Spalten schneiden. 400 ml Rote Bete Saft mit Curry und Kreuzkümmel um 2/3 einkochen und mit der Butter binden, mit Meersalz und Curry würzen. Rote Bete Spalten in den Fond geben und glasieren. Meerrettich schälen. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Das Perlgraupenrisotto mit Rote Bete Spalten anrichten. Meerrettich darüber reiben und mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

Michael Kempf am 10. Januar 2014