

Rote-Bete-Brombeer-Risotto mit Feta

Für zwei Personen

Für das Risotto:

250 g Risotto-Reis	1 Knolle Rote Bete	2 Zwiebeln
2 Zehen Knoblauch	100 g Brombeeren	100 g Parmesan
2 EL Butter	100 ml trockener Rotwein	500 ml Gemüsefond
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für das Topping:

50 g Feta	1 Knolle Rote Bete	1 Kästchen Radieschen-Sprossen
1 Kästchen Rotkohl-Sprossen	3 EL Apfel-Essig	3 EL Olivenöl
Zucker	Salz	

Für das Rote-Bete-Brombeer-Risotto Gemüsefond erwärmen.

Zwiebeln und Knoblauchzehen abziehen und fein würfeln. In einem Topf Olivenöl erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten. Risotto-Reis und Butter hinzufügen und Reis ebenfalls anschwitzen. Mit Rotwein ablöschen und reduzieren lassen. Gemüsefond nach und nach angießen und Reis unter Rühren garen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Rote Bete putzen, schälen, in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl anbraten. Brombeeren waschen und halbieren. Parmesan reiben. Rote-Bete-Würfel, Brombeeren und Parmesan unter das Risotto mischen.

Für das Topping Rote Bete putzen, schälen und in dünne Scheiben hobeln. Mit Salz und Zucker marinieren, fünf Minuten ziehen lassen, dann Apfel-Essig und Öl zugeben.

Rote-Bete-Brombeer-Risotto auf Tellern anrichten, Feta und marinierte Rote-Bete-Scheiben darauf verteilen, mit Sprossen garnieren und servieren.

Daniel Greineder am 29. September 2016