

Mit Ziegenkäse überbackene Rote Bete, Spinat, Risotto

Für zwei Personen

Für die Rote Bete:

1 große vorg. Rote-Bete	1 Ziegenkäserolle	1 EL Honig
3 EL Balsamicoessig	2 Zweige Thymian	Salz, Pfeffer

Für das Risotto:

200 g Risottoreis	250 g Babyspinat	250 ml Weißwein
500 ml Gemüsefond	100 ml Sahne	2 Schalotten
50 g Parmesan	2 EL Butter	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

25 g Pinienkerne	15 Spinatblätter	2 EL Olivenöl
------------------	------------------	---------------

Für die Rote-Bete-Knolle:

Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Die Rote Bete halbieren und in 2cm dicke Scheiben schneiden. Rote Bete Scheiben in eine Auflaufform geben und mit Balsamico beträufeln. Von der Ziegenkäserolle ca. 2cm dicke Scheiben abschneiden und auf die Rote Bete drapieren. Thymian abrausen, trockenwedeln und zupfen. Honig und Thymian auf dem Käse verteilen und im Backofen backen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Risotto:

Spinat waschen und trocknen und ein paar kleine Blätter zum Garnieren zur Seite legen. Schalotten abziehen und in kleine Würfel schneiden.

Butter in einer großen Pfanne schmelzen und die Hälfte der Schalotten darin glasig anbraten. Spinat dazugeben und kurz dünsten. In einem Topf Olivenöl erhitzen, restlichen Schalotten glasig anschwitzen und anschließend den Risottoreis ebenfalls anschwitzen. Alles mit einem ordentlichen Schluck Weißwein ablöschen und anschließend etwas vom Gemüsefond angießen. Stetiges Rühren und nachfüllen von Wein als auch Gemüsefond bis der Reis al dente ist.

Spinat mit Sahne in einen Mixer geben und fein pürieren. Spinatmasse anschließend in das Risotto geben.

Parmesan reiben und kurz vor dem Servieren unter das Risotto rühren und evtl. noch einen kleinen Schluck Gemüsebrühe dazugeben, wenn das Risotto zu fest ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Pinienkerne in einer Pfanne rösten. Spinatblätter kurz durch das Olivenöl ziehen.

Spinat-Risotto auf Tellern anrichten und Rote Bete mit Ziegenkäse mittig darauf geben. Mit Pinienkernen und Spinatblättern garniert servieren.

Leonie Titze am 31. März 2021