

# Risotto mit Frankfurter-Soße, Rote Bete-Heidelbeer-Crème

**Für zwei Personen**

**Für das Risotto:**

200 g Risotto-Reis	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
60 g Parmesan	30 g Butter	225 ml Pilzfond
250 ml Gemüsefond	70 ml trockener Weißwein	Salz, Pfeffer

**Für die Frankfurter Soße:**

150 g Grüne-Sauce-Kräuter	50 ml Gemüsefond	½ TL Natron
---------------------------	------------------	-------------

**Für die Rote-Bete-Heidelbeer-Creme:**

1 kleine vorgegarte Rote Bete	125 g Heidelbeeren	1 EL Rote-Bete-Pulver
-------------------------------	--------------------	-----------------------

**Für die Wildkräuter:**

25 g Wildkräutermischung	1 Zitrone	5 g Pinienkerne
1 TL Olivenöl		

**Für die Pilze:**

40 g Buchenpilze	20 g kleine Pilze	10 g Zitronenseitlinge
Butter	Salz	

**Für die Petersilienwurzel-Chips:** 2 Petersilienwurzeln Öl, Salz

**Für das Risotto:** Den Pilzfond in einem Topf erwärmen. Schalotte und Knoblauch abziehen, fein hacken und in einer Pfanne mit ca. 1 Teelöffel Butter anbraten. Reis dazugeben und mit heißem Pilzfond aufgießen. Alles zusammen aufkochen lassen, dann Weißwein hinzugeben und bei mittlerer Hitze ca. 20-25 Minuten köcheln lassen. Gegenlicht schwenken, aber nicht rühren. Bei Bedarf etwas Wasser oder mehr Fond zugeben.

Parmesan reiben. Wenn der Reis gar und die Flüssigkeit verkocht ist von der Flamme nehmen und Parmesan und restliche Butter hinzugeben.

Risotto abgedeckt für ca. 2 Minuten ziehen lassen und dann vorsichtig vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Risotto nicht konstant rühren, damit der Reis nicht an Stärke verliert und das Korn Zeit hat durchzuziehen.

**Für die Frankfurter Soße:** Fond in einem Topf erwärmen. Alle Kräuter abbrausen und trockenwedeln. Zusammen mit Natron und warmen Fond in einen Mixer geben und anschließend unter das fertige Risotto rühren.

**Für die Rote-Bete-Heidelbeer-Creme:**

Heidelbeeren abbrausen und trockentupfen. Einige Heidelbeeren für die Garnitur beiseitelegen. Restliche Beeren, Rote Bete und Rote-Bete-Pulver cremig pürieren.

**Für die Wildkräuter:** Pinienkerne in einer kleinen Pfanne ohne Fett anrösten. Wildkräutersalat waschen und trockenschleudern. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Wildkräuter mit 1 Teelöffel Zitronensaft und Olivenöl vermengen und als Garnitur verwenden.

**Für die Pilze:** Pilze ggf. putzen und in etwas Butter anbraten. Mit Salz würzen. Zitronenseitlinge ggf. putzen und roh als Garnitur verwenden.

**Für die Petersilienwurzel-Chips:** Petersilienwurzel schälen und mit dem Gemüseschäler in feine Streifen schneiden. Auf ein Küchenpapier legen. Fett in der Fritteuse erhitzen und die Petersilienwurzelstreifen goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und direkt salzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Silvio Orro am 13. Mai 2021