

# Rote-Bete-Risotto, Ziegenkäse, Walnüssen, Salat

**Für zwei Personen**

**Für das Risotto:**

100 g Risottoreis	150 g frische Rote Bete	100 g frische Blaubeeren
1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen	½ frische rote Chilischote
10 g frischer Ingwer	50 g Parmesan	200 ml Gemüfefond
80 ml Rotwein	15 ml Zuckerrübensirup	½ Bund glatte Petersilie
3-4 EL Pflanzenöl	½ TL Koriandersamen	2 Msp. Zimt
1 Msp. Chilipulver	Salz	Pfeffer

**Für den Wintersalat:**

20 g Feldsalat	20 g Rucola	20 g Radicchio
1 Zitrone, davon Saft	1 TL Zuckerrübensirup	½ TL Senf
2 EL Olivenöl	Salz	

**Für die Walnüsse:**

150 g Walnüsse	100 g Zucker	1 Prise Zimt
----------------	--------------	--------------

**Für den Ziegenkäse:**

1 kleine Ziegenkäserolle, 200 g

**Für die Granatapfelkerne:**

2 EL Granatapfelkerne

**Für das Risotto:**

Den Backofen auf 180 Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Öl in der Pfanne erhitzen, klein gewürfelte Rote Bete kurz darin anbraten. Gewürfelte Zwiebel, gehackten Ingwer, gehackte Chili, zerstoßene Koriandersamen, Zimt, Chilipulver, Blaubeeren und Risottoreis dazu geben und kurz mit dünsten. Abwechselnd mit Gemüfefond und Rotwein aufgießen und unter Rühren reduzieren lassen, bis der Reis gar und noch bissfest ist. Knoblauch abziehen, dazu pressen und mit Zuckerrübensirup, Salz und Pfeffer abschmecken.

Parmesan reiben und unterziehen, Herdplatte ausschalten, Topf mit dem Deckel schließen und kurz ziehen lassen. Petersilie hacken und beim Anrichten über dem Risotto verteilen.

**Für den Wintersalat:**

Salate waschen, trocknen und hübsch den Teller entlang anrichten. Aus 2 Esslöffel Zitronensaft, Olivenöl, Senf, Zuckerrübensirup und Salz eine Vinaigrette zubereiten und später über den Salat geben.

**Für die Walnüsse:**

50 ml Wasser mit Zucker und Zimt in einem Topf aufkochen. Wenn das Karamell langsam braun wird, die Hitze reduzieren. Walnüsse dazu geben, unterheben und weiter reduzieren lassen bis das Karamell fester wird. Dann die Nüsse auf einem Blech mit Backpapier verteilen und abkühlen lassen.

**Für den Ziegenkäse:**

Ziegenkäserolle in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf einem Backblech bei 180 Grad ca. 15 Minuten braun und knusprig backen.

Einmal zwischendurch wenden.

**Für die Granatapfelkerne:**

Granatapfelkerne für die Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Granatapfelkernen bestreuen und servieren.

Larissa Holzhauer am 03. April 2023