

Rote-Bete-Risoni mit Gorgonzola, gepickelte Birne

Für zwei Personen

Für die Rote-Bete-Risoni:

200 g Risoni	2 Knollen rohe Rote Bete	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	100 g Gorgonzola dolce	20 g Parmesan
200 ml Sahne	1 EL Butter	150 ml Weißwein
150 ml Rote-Bete-Saft	200 ml Gemüsefond	2 EL Kreuzkümmelsamen
Salz	Pfeffer	

Für die gepickelten Birnen:

2 Birnen	200 ml heller Balsamico	50 ml Holunderblütensirup
50 ml Lemon Squash	200 g Zucker	1 Zimtstange
1-2 Nelken	1 TL Pimentkörner	1-2 TL Hibiskuspulver

Für die Garnitur:

150 g Cashewkerne	essbare Blüten
-------------------	----------------

Für die Rote-Bete-Risoni:

Die Rote Bete schälen und in Würfel schneiden. Kreuzkümmel in einer Pfanne erhitzen und anschließend im Mörser zermahlen. Schalotte und Knoblauch abziehen und hacken. In etwas Butter anschwitzen, dann Risoni und Rote Bete hinzugeben und kurz andünsten. Gemörserten Kreuzkümmel zugeben. Mit Weißwein ablöschen. Etwas Fond angießen und köcheln lassen. Immer wieder Fond, Rote-Bete-Saft und Sahne nachgießen und einkochen lassen, bis die Risoni gar ist. Gorgonzola in Stückchen hinzugeben, bis die gewünschte Würze erreicht ist. Parmesan reiben und zusammen mit 1 Esslöffel Butter unter die Risoni rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die gepickelten Birnen:

Birnen schälen, entkernen und in Würfel schneiden. 200 ml Wasser mit Balsamico, Holunderblütensirup, Lemon Squash und Zucker aufkochen.

Zimtstange, Nelken, Piment, Hibiskuspulver und Birnenwürfel dazugeben und etwa 10 Minuten köcheln lassen. Hitze reduzieren und bis zum Servieren ziehen lassen.

Für die Garnitur:

Cashewkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten. Grob hacken und über das Gericht streuen. Genauso wie die Blüten.

Jens Scheffler am 06. März 2024