

Rote-Bete-Risotto mit Lebkuchen, Fenchel, Bacon-Splitter

Für zwei Personen

Für das Risotto:

200 g Risotto-Reis	$\frac{1}{2}$ Zartbitter-Elise	220 g Rote Bete
2 kl. rote Zwiebeln	50 g Butter	50 g Parmesan
500 ml Gemüsefond	500 ml Rote-Bete-Saft	20-50 ml trockener Wermut
Salz		

Für den Fenchelsalat:

$\frac{1}{2}$ Fenchelknolle	$\frac{1}{2}$ Orange	Salz, Pfeffer
-----------------------------	----------------------	---------------

Für den Fenchel:

1 EL Rapsöl	Salz	Pfeffer
-------------	------	---------

Für die Bacon-Splitter:

4 Scheiben Bacon

Den Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Gemüsefond und Rote-Bete-Saft in einem mittleren Topf vermischen und erhitzen. Einmal aufkochen lassen, dann beiseitestellen oder auf der noch warmen Herdplatte stehen lassen.

Zwiebeln abziehen und kleinschneiden. Butter in einem größeren Topf zerlassen und Zwiebeln darin glasig anschwitzen, dann den Risotto-Reis hinzugeben, mit anrösten und gut salzen. Sobald der Reis glasig ist, alles mit Wermut ablöschen, umrühren und roten Gemüsefond mit einer Schöpfkelle hinzufügen, ggf. Hitze reduzieren unditerrühren. Immer, wenn der Reis die letzte Portion Fond aufgesogen hat, mit der Schöpfkelle warmen Fond nachgießen. Diesen Vorgang solange wiederholen, bis der Reis gar ist, aber noch leichten Biss hat.

Topf mit fertigem Reis nach ca. 20-25 Minuten vom Herd nehmen und vorsichtig die Butter unterrühren.

Parmesan reiben. Rote Bete und Lebkuchen kleinschneiden. Rote Bete und Lebkuchen zum Risotto geben, mit Parmesan abschmecken und das Risotto zugedeckt ruhen lassen.

Kochen Sie Ihr Risotto 18 Minuten, wenn Sie es al dente mögen.

Für den Fenchelsalat:

Fenchel waschen, die Stiele abtrennen und beiseitelegen. Orange halbieren, den Saft auspressen und auffangen. Fenchelknolle über einen breiteren Hobel reiben und roh mit dem Saft der Orange, Salz und Pfeffer marinieren.

Für den gerösteten Fenchel:

Fenchelstiele (s.o.) in kleine Würfel schneiden, mit Öl, Salz und Pfeffer vermischen und in kleiner Auflaufform im Ofen knusprig rösten. Wenn die Fenchelstielwürfel schon fast verbrannt sind, aus dem Ofen nehmen.

Für die Bacon-Splitter:

Bacon auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech nebeneinander auslegen und im vorgeheizten Ofen in ca.10 Minuten knusprig garen.

Dann aus dem Ofen, mit Küchenpapier abtupfen und beiseitelegen, nach kurzer Zeit grob kleinhacken.

Alles zusammen in einem tiefen Teller anrichten: Zuerst das Risotto, dann die gerösteten Fenchelstiele und die Bacon-Splitter und als Topping den marinierten Fenchel. Vor dem Servieren pfeffern.

Jörn-Udo Kortmann am 07. Dezember 2021