

# Rote-Bete-Risotto mit Gorgonzola-Creme, Walnusscrunch

**Für zwei Personen**

**Für das Risotto:**

200 g frische, rohe Rote Bete	120 g Carnaroli-Risottoreis	1 kleine rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe	40 g Butter	40 g Parmesan
50 ml Weißwein	500 ml Gemüfefond	100 ml Rote-Bete-Saft
Salz	Pfeffer	

**Für die Gorgonzola-Creme:**

100 g Gorgonzola dolce	30 ml Milch
------------------------	-------------

**Für den Walnusscrunch:**

50 g Walnüsse	20 g brauner Zucker
---------------	---------------------

**Zur Fertigstellung:**

1 kleinen Radicchio trevisano	2 EL Aceto Balsamico	1 EL Walnussöl
4 Zweige Petersilie	Salz	Pfeffer

**Für das Risotto:**

Den Gemüfefond in einen Topf geben und erhitzen.

Rote Bete waschen, putzen und fein würfeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. 20 g von der Butter in einen flachen Topf geben und erhitzen. Zwiebel- und Knoblauchwürfel hinzugeben und glasig anschwitzen. Gewürfelte Rote Bete hinzugeben, salzen und ebenfalls kurz anschwitzen. Reis hinzugeben und schwenken. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Rote-Bete-Saft angießen.

Reis mit dem heißen Fond aufgießen, sodass dieser gerade bedeckt ist.

Bei schwacher Hitze offen köcheln lassen, bis der Reis die Flüssigkeit komplett aufgenommen hat. Fond nachgießen und das Risotto durchrühren. Den Schritt wiederholen, bis der Reis nach ca. 30 Minuten al dente gegart ist. Parmesan fein reiben. Risotto vom Herd nehmen und unter ständigem Rühren mit der restlichen Butter, dem geriebenen Parmesan sowie Salz und Pfeffer abschmecken.

Risottoreis sollten Sie nie vor dem Verarbeiten waschen, denn die natürliche Reisstärke, die an Körnern haftet, verleiht dem Risotto eine schöne Bindung.

Außerdem: Pro Person kann man eine gute Handvoll Reis rechnen. Es ist ein Hauptgericht, kommt noch eine Handvoll Reis extra dazu.

Wichtig: Füllen Sie das Risotto immer mit heißer Brühe auf, um den Kochvorgang des Reises nicht zu unterbrechen.

**Für die Gorgonzola-Creme:**

Gorgonzola mit der Milch glattrühren.

**Für den Walnusscrunch:**

Zucker in einer Pfanne goldgelb karamellisieren lassen. Walnüsse hinzugeben, mit dem Zucker verrühren und zum Abkühlen auf Backpapier legen. Die abgekühlten Nüsse grob hacken.

Damit der Zucker gleichmäßig karamellisiert, können Sie einen Schluck Wasser mit in die Pfanne geben.

**Zur Fertigstellung:**

Radicchio putzen und die Blätter in feine Streifen schneiden. In warmem Wasser waschen und trockenschleudern. Petersilie waschen, trockenwedeln und die Blätter in feine Streifen schneiden. Balsamico, Salz, Pfeffer und Walnussöl vermischen und den Radicchio damit marinieren.

Cornelia Poletto am 07. Dezember 2022