

Rotes Risotto mit Früchten

Für 4 Personen

150 g Apfel	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
Salz	1 EL Olivenöl	200 g Risottoreis
300 ml Rote Bete-Saft	300 ml Holunderbeerensaft	Cayennepfeffer
1 EL Holunderblütensirup	200 g Brombeeren	3 Stängel Basilikum
2 Stängel Minze	125 g kalte Butter, in Würfeln	150 g Schafskäse

Den Apfel waschen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen, dann die Apfelviertel in kleine Würfel schneiden.

Die Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Knoblauch schälen, mit einem großen Messer erst in Scheiben, dann in Stifte schneiden und grob hacken. Eine gute Prise Salz darüber streuen und mit Messerrücken alles zerdrücken, bis eine Paste entsteht.

Alternativ kann man den geschnittenen Knoblauch mit Salz auch im Mörser zu einer Paste zerstoßen.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Schalottenwürfel und den Risottoreis darin glasig dünsten. Mit etwas Rote-Bete-Saft und Holundersaft aufgießen, der Reis sollte leicht mit der Flüssigkeit bedeckt sein. Den Reis unter ständigem Rühren ca. 20 Minuten köcheln lassen, währenddessen nach und nach immer wieder etwas von den Säften nachgießen, dabei gelegentlich durchrühren.

Risotto kräftig mit Salz, Cayennepfeffer, Holundersirup und Knoblauchpaste würzen.

Brombeeren vorsichtig waschen und abtropfen lassen.

Basilikum und Minze abbrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen.

Sobald der Risotto bissfest ist, die Apfelstücke untermischen und nach und nach unter ständigem Rühren die kalten Butterwürfel hinzufügen, bis ein schmelziger, glänzender Risotto entsteht.

Risotto auf Tellern anrichten. Frische Brombeeren und den Schafskäse darüber bröseln.

Basilikum und Minze darüber zupfen und genießen.

Maria Groß am 11. September 2023