

Haidehof Rezepte 2023

Kalenderwoche: 27

Risotto mit gerösteter Rote Beete

Für die Rote Beete :

4 kleine Rote Beete, oder 3 große, schälen (unbedingt Handschuhe tragen) und in 3cm große Stücke schneiden
Salz, Pfeffer
Olivenöl zum braten

Die Rote Beete Stücke mit Olivenöl mischen und etwas salzen. Benutzt man einen Ofen, dann auf ein Backblech geben und gut verteilen. Im vorgeheizten Ofen 180 C dann 40- 50 Minuten backen, bis die Stücke weich sind aber noch etwas Biss haben (al dente). Man kann die Beete auch hervorragend im Airfryer backen. Man benötigt deutlich weniger Öl, man muss nicht vorheizen und es geht schneller. Nach 30 min ist die Beete fertig. Dann in eine Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer nach Belieben würzen.

Für den Risotto:

100g Parmesan, fein gerieben
1 Schalotte, fein gehackt
30g Butter
20g Olivenöl
320g Risotto, am besten einen echten aus Italien, der Geschmack und die Konsistenz ist so viel besser
120ml Noilly Prat, wer keins hat, nimmt Weißwein trocken
800ml Gemüsebrühe
100g Frischkäse oder Creme fraiche (oder Alternative)
Salz, Pfeffer nach Geschmack
eventuell eine Spritzer Zitrone

Die Schalotten im heißen Öl, glasig dünsten. Den Reis hinzufügen und unterrühren, bis alle Körner vom Fett überzogen sind. Mit dem Noilly Prat ablöschen und unter Rühren bei mittlerer Hitze vollständig einkochen lassen. Dann mit einer Kelle die heiße Gemüsebrühe Kelle für Kelle hinzugeben. Erst eine neue Kelle hinzugeben, wegen die anderen fast vollständig vom Reis absorbiert wurde. Ja, der Vorgang braucht Zeit, aber es lohnt sich! Wenn die Brühe aufgebraucht ist, den Parmesan und den Frischkäse unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ich gebe manchmal noch etwa Zitronensaft hinzu, das rundet den Geschmack sehr gut ab.

Zum Servieren den Risotto auf dem Teller verteilen und die gebackenen Rote Beete in die Mitte geben. Wer mag, kann noch etwas Parmesan darüber geben.



GUT
HAIDE
HOF



Alle Rezepte findet ihr hier:
www.gut-haidehof.de/rezepte

Weitere Rezepte und Ideen finden Sie auf: @Spoon_n_apron



Instagram