

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 11. Mai 2022** ▪  
**Vegetarische Küche mit Alfons Schuhbeck**



**Klaus Rottensteiner**

**Rote-Bete-Risotto mit Tiroler Graukäse, Schüttelbrot-Crunch, Weintrauben und Rote-Bete-Chip**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Risotto:**

300 g Risottoreis  
 2 vorgegarte Rote Bete Rüben  
 10 grüne, kernlose Weintrauben  
 50 g Zwiebeln  
 50 g Parmesan  
 100 g Graukäse  
 50 g kalte Butter  
 50 ml Weißwein  
 500 ml Gemüsefond  
 500 ml Rote-Bete-Saft  
 ½ TL Kümmelsamen  
 1-2 EL Puderzucker  
 2 EL Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebeln abziehen, hacken und in Öl leicht anschwitzen. Reis hinzugeben und glasig dünsten. Mit Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit einkochen lassen. Gemüsefond erhitzen. Fond und Rote-Bete-Saft nach und nach zugießen, sodass der Reis immer mit Flüssigkeit bedeckt ist. Fleißig rühren nicht vergessen. Reis soll bissfest, seine Konsistenz aber cremig werden (ca. 20-25 Minuten Garzeit). Nebenbei die Rote Bete Rüben schälen und in kleine Würfel schneiden. Graukäse in Würfel schneiden und bei Seite legen. Erst ganz am Ende dazugeben. Parmesan reiben. Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken, die kalte Butter und den Parmesankäse einrühren. Traubenhaut abziehen, halbieren und zur Seite legen. Am Ende über das Risotto geben. Kümmelsamen in einer Pfanne mit Puderzucker karamellisieren und unter das Risotto mischen.



**PROFI  
TIPP**

Wenn Sie zu Hause mit Rote Bete arbeiten, ist es immer gut einen Spritzer Holunderblütensirup dazuzugeben. Der nimmt den erdigen Geschmack raus.

**Für den Crunch:**

1 Südtiroler Schüttelbrot

Schüttelbrot zerbröseln.

**Für den Rote-Bete-Chip:**

1 frische Rote Bete  
 Olivenöl, zum Bepinseln  
 Fleur de Sel Flocken, zum Würzen

Rote Bete waschen, trocken tupfen und die Enden abschneiden. Mit einem Küchenhobel in sehr dünne Scheiben schneiden.

Rote-Bete-Scheiben auf Backpapier verteilen, die Chips sollten dabei nicht überlappen. Leicht mit Öl bepinseln und etwas Fleur de Sel darüber streuen. Auf einem Ofengitter in den Ofen geben und bei 160 Grad für ca. 20 Minuten knusprig backen.

**Für die Garnitur:**

Etwas frischer Meerrettich  
 1 TL Kümmelsamen

Meerrettich reiben. Kümmel und Meerrettich über dem Risotto verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.