

**▪ Die Küchenschlacht – Menü am 08. Oktober 2025 ▪  
Vegetarische Küche mit Robin Pietsch**



**Gerry Zimmermann**

**Rote-Bete-Risotto mit Feta und fruchtigem Romanasalat**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Risotto:**

200 g Risottoreis  
50 g frische Rote Bete  
100 g vorgegarte Rote Bete  
2 Schalotten  
45 g Butter  
50 g Montello  
100 ml Weißwein  
500 ml Gemüsefond  
4 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotten abziehen und fein hacken. Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Schalotten sowie den Reis glasig andünsten. Mit dem Weißwein ablöschen und diesen komplett einkochen lassen. Rote Bete schälen und in 1-2 cm große Würfel schneiden. Die rohen Rote-Bete-Würfel hinzugeben. Mit dem Gemüsefond aufgießen, sodass der Reis gerade so bedeckt ist. Den Reis sanft köcheln lassen, bis der Fond weg ist. Wieder Fond aufgießen, sodass der Reis gerade so bedeckt ist. Dieser Vorgang wird ca. viermal wiederholt bis der Reis gar ist.

5 Minuten vor Schluss die vorgekochte Rote Bete klein schneiden und hinzufügen. Nun den Herd ausschalten, die Butter und den geriebenen Montello einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Salat:**

1 Romanasalatherz  
1 Zitrone, Saft  
1-2 EL Granatapfelkerne  
1 TL Ahornsirup  
1 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Romanasalat mit Olivenöl, Zitronensaft, Ahornsirup, Salz und Pfeffer marinieren. Granatapfelkerne unterheben.

**Für die Garnitur:**

1 roter Apfel  
50 g Feta mit mikrobiellem Lab  
15 g Walnüsse  
3 Zweige Petersilie

Walnüsse in einer Pfanne rösten. Einige Apfelscheiben schneiden und damit das Risotto ausgarnieren. Feta als Topping verwenden.

Petersilie abbrausen und die Blätter vom Stiel abzupfen. Kurz vor dem Servieren damit garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.