

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 09. März 2026** ▪
Leibgericht mit Johann Lafer



Paulina Bek

Rote-Bete-Risotto mit Ziegenkäse-Espuma, Petersilien-Öl und knusprigem Walnuss-Karamell

Zutaten für zwei Personen

Für das Rote Bete Risotto:

160 g Risottoreis
 150 g Rote Bete
 2 Schalotten
 1 große Knoblauchzehe
 1 Zitrone, Abrieb
 ½ Orange, Abrieb
 40 g Parmesan
 40 g Butter
 350 ml Rote-Bete-Saft
 400 ml Gemüsefond
 80 ml trockener Weißwein
 1 EL Olivenöl
 2 Zweige Thymian
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Rote-Bete-Saft, Gemüsefond und 100–150 ml Wasser in einem Topf erhitzen und warm halten. Schalotte abziehen und fein würfeln, Knoblauch abziehen und sehr fein hacken. Rote Bete schälen und in sehr kleine Würfel schneiden. Olivenöl und 30 g Butter in einem Topf erhitzen und die Thymianzweige hineingeben. Schalotte bei mittlerer Hitze glasig dünsten, Knoblauch kurz mitdünsten. Dabei nicht bräunen. Risottoreis zugeben und unter Rühren 1–2 Minuten glasig werden lassen. Mit Weißwein ablöschen und diesen nahezu vollständig einkochen lassen. Rote-Bete-Würfel unterrühren. Anschließend die heiße Rote-Bete-Saft-Gemüsefond-Mischung kellenweise zugeben und regelmäßig umrühren. Das Risotto so lange garen, bis der Reis cremig ist und noch leichten Biss hat. Den Topf vom Herd ziehen und die Thymianzweige entfernen. Parmesan und die restlichen Butter unterrühren, anschließend Zitronen- und Orangenabrieb unterheben. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Das Risotto etwa 5 Minuten ruhen lassen und anschließend servieren.

Für das Petersilien-Öl:

200 ml Traubenkernöl
 ½ Bund glatte Petersilie
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Stängel der Petersilie entfernen und die Blätter mit dem Traubenkernöl und Salz mixen. Anschließend alles in einem Topf erhitzen, aber nicht zum Kochen bringen. Sofort durch ein feines Passiertuch in eine kleine Dosierflasche füllen und kaltstellen. Anfallende Presskuchen fein zupfen und als Topping verwenden.

Für das Ziegenkäse-Espuma:

1 Zitrone, Saft & Abrieb
 150 g Ziegenfrischkäse
 50 ml Sahne
 2 Zweige Thymian
 Salz, aus der Mühle
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Sahne in einem kleinen Topf sanft auf etwa 70–75 °C erhitzen, dabei nicht kochen lassen. Ziegenfrischkäse einrühren, bis eine glatte, homogene Masse entsteht. Thymianzweige hinzufügen und die Mischung etwa 10 Minuten ziehen lassen. Anschließend den Thymian entfernen. Einen Esslöffel Zitronensaft, etwas Zitronenabrieb sowie Salz und weißen Pfeffer nach Geschmack unterrühren. Die Masse durch ein feines Sieb in einen Sahne-Siphon füllen und verschließen. Eine Gaskapsel aufschrauben und den Siphon kräftig schütteln. Vor dem Anrichten nochmals gut schütteln und das Espuma aufsprühen.

Für das Walnuss-Karamell:

50 g Walnüsse
 40 g Zucker
 1 Prise Fleur de Sel

Walnüsse zerbröseln oder klein hacken. Eine beschichtete Pfanne auf mittlere Hitze stellen und den Zucker hineingeben. Warten, bis der Zucker vollständig schmilzt und goldfarben karamellisiert. Walnüsse hinzufügen und unter ständigem Rühren wenden, sodass alle Nüsse gleichmäßig vom Karamell umhüllt sind. Die Pfanne sofort vom Herd ziehen. Die karamellisierten Nüsse auf Backpapier auseinanderziehen, mit Salz bestreuen und vollständig auskühlen lassen.

Für die Garnitur: Zitronen und Orangenschale abreiben. Eine Scheibe der Salzzitrone in Streifen schneiden und ebenfalls als Garnitur verwenden.
½ Salzzitrone
½ Zitrone, Abrieb
½ Orange, Abrieb
1 Handvoll Erbsensprossen
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.