



Sven Riese

Rote-Bete-Risotto mit Meerrettichschaum, karamellisierter Pastinake und Süßkartoffel-Chips

Zutaten für zwei Personen

Für das Risotto:

150 g Risottoreis
200 g vorgekochte Rote Bete
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 Zitrone, Saft
50 g Butter
50 g Parmesan
300 ml Gemüsefond
300 ml ungesüßter Rote-Bete-Saft
100 ml trockener Weißwein
1 EL Öl
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Gemüsefond in einem Topf erhitzen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein hacken und in Öl glasig anschwitzen. Risottoreis zugeben und unter Rühren 1–2 Minuten mitrösten. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Nach und nach heißen Fond und Rote-Bete-Saft zugeben, dabei regelmäßig rühren. Nach ca. 10–15 Minuten die Rote Bete würfeln und dazu geben. Weitergaren, bis der Reis bissfest ist. Die Kochzeit beträgt ca. 20–25 Minuten.

Parmesan reiben. Zum Schluss Butter und Parmesan unterrühren. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und etwas Zitronensaft abschmecken.

Für den Meerrettichschaum:

10 g frischer Meerrettich
½ Zitrone, Saft
100 ml Sahne
1 Msp. Lecithin
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Meerrettich schälen und reiben. Sahne erhitzen (nicht kochen), und Meerrettich einrühren. Mit Salz, Pfeffer und ggf. Zitronensaft abschmecken. Alles durch ein Sieb passieren, dann den Sud mit Lecithin mit einem Pürierstab aufschäumen.

Für die karamellierte Pastinake:

1 Pastinake
½ Zitrone, Saft
1 EL Butter
1 EL Honig
1 Prise Salz

Pastinake schälen und längs halbieren oder vierteln. In einer Pfanne mit etwas Wasser (gerade so bedeckt) und einer Prise Salz ca. 5–7 Minuten weich dünsten. Wasser abgießen oder verkochen lassen. Butter und Honig zugeben und bei mittlerer Hitze karamellisieren. Pastinaken werden glänzend und leicht braun. Mit etwas Zitronensaft ablöschen.

Für die Süßkartoffel-Chips:

1 kleine Süßkartoffel
Öl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle

Süßkartoffel waschen und in sehr dünne Scheiben hobeln.

Öl in einer Fritteuse auf ca. 160–170 Grad erhitzen.

Chips portionsweise frittieren, bis sie knusprig und goldbraun sind. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, salzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.