



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 untermischen. 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 karamellisierte 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.