

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 07. Dezember 2022-**
Zusatzgericht von Cornelia Poletto



**Rote-Bete-Risotto mit Gorgonzola-Creme und
Walnusscrunch**

Zutaten für zwei Personen

Für das Risotto:

200 g frische, rohe Rote Bete
120 g Carnaroli-Risottoreis
1 kleine rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe
40 g Butter
40 g Parmesan
50 ml Weißwein
500 ml Gemüsefond
100 ml Rote-Bete-Saft
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Gemüsefond in einen Topf geben und erhitzen.

Rote Bete waschen, putzen und fein würfeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. 20 g von der Butter in einen flachen Topf geben und erhitzen. Zwiebel- und Knoblauchwürfel hinzugeben und glasig anschwitzen. Gewürfelte Rote Bete hinzugeben, salzen und ebenfalls kurz anschwitzen. Reis hinzugeben und schwenken. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Rote-Bete-Saft angießen. Reis mit dem heißen Fond aufgießen, sodass dieser gerade bedeckt ist. Bei schwacher Hitze offen köcheln lassen, bis der Reis die Flüssigkeit komplett aufgenommen hat. Fond nachgießen und das Risotto durchrühren. Den Schritt wiederholen, bis der Reis nach ca. 30 Minuten al dente gegart ist. Parmesan fein reiben. Risotto vom Herd nehmen und unter ständigem Rühren mit der restlichen Butter, dem geriebenen Parmesan sowie Salz und Pfeffer abschmecken.



**PROFI
TIPP**

Risottoreis sollten Sie nie vor dem Verarbeiten waschen, denn die natürliche Reisstärke, die an Körnern haftet, verleiht dem Risotto eine schöne Bindung.

Außerdem: Pro Person kann man eine gute Handvoll Reis rechnen. Es ist ein Hauptgericht, kommt noch eine Handvoll Reis extra dazu.

Wichtig: Füllen Sie das Risotto immer mit heißer Brühe auf, um den Kochvorgang des Reises nicht zu unterbrechen.

Für die Gorgonzola-Creme:

100 g Gorgonzola dolce
30 ml Milch

Gorgonzola mit der Milch glattrühren. Diese „Creme“ je nach Geschmack ringsherum um das Risotto geben. Alternativ kann die Milch weggelassen und der Käse gezupft über das Risotto gegeben werden.

Für den Walnusscrunch:

50 g Walnüsse
20 g brauner Zucker

Zucker in einer Pfanne goldgelb karamellisieren lassen. Walnüsse hinzugeben, mit dem Zucker verrühren und zum Abkühlen auf Backpapier legen. Die abgekühlten Nüsse grob hacken.



**PROFI
TIPP**

Damit der Zucker gleichmäßig karamellisiert, können Sie einen Schluck Wasser mit in die Pfanne geben.

Zur Fertigstellung:

1 kleinen Radiccio trevisano
2 EL Aceto Balsamico
1 EL Walnussöl
4 Zweige Petersilie
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Radiccio putzen und die Blätter in feine Streifen schneiden. In warmem Wasser waschen und trockenschleudern. Petersilie waschen, trockenwedeln und die Blätter in feine Streifen schneiden.

Balsamico, Salz, Pfeffer und Walnussöl vermischen und den Radiccio damit marinieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.