

Rote Beete Risotto

Zutaten : für zwei bis drei Personen

1 Mittelgroße Rote Beete
3 Zähen Knoblauch
1 Teetasse Risottoreis
4 EL Olivenöl
0.3L trockenen Weißwein (am besten den der zum Gericht serviert wird)
1 Liter fertige heiße Gemüsebrühe
3 EL Basilikum
1 EL Kräuter der Provence
50-80g frisch geriebener Parmesankäse
Pfeffer aus der Mühle
Salz
Etwas Chilli
Weißbrot für den Tisch

Zubereitung :

Die Rote Beete schälen und fein raspeln (am feinsten mit der Parmesanreibe) . In einer Edelstahlpfanne das Olivenöl bei schwacher Hitze mit dem fein geschnittenen Knoblauch zwei Minuten anbraten (so damit er nur leicht Farbe annimmt), die fein geraspelte Rote Beete hinzufügen , Pfeffern und Salzen und bei mittlerer Hitze 8 – 10 min andünsten . Den Reis hinzufügen und solange in der Pfanne schwenken bis dieser glasig wird .

Mit dem Weißwein ablöschen . Wenn der Wein eingekocht ist mit der heißen Brühe die Pfannenzutaten auffüllen und unter ständigen Rühren sowie weiterem angießen der Brühe den Reis und die Roten Beete gar kochen . Vor den letzten angießen den Basilikum in den Risotto, kurz vor dem Kochende den Käse dazu , einrühren so das eine breiige Masse entsteht!

Beim Kochende die Pfanne vom Herd nehmen und die Kräuter der Provence einrühren, da sie bei großer Hitze nachbittern.

Das Gericht muss eine rötliche Farbe haben !

Zum Risotto dazu einen Gurkensalat mit Kohlrabi od. schwarzen Rettich. Kohlrabi oder schwarzer Rettich sollten immer viel kleiner sein um dem Gurkensalat nicht zu übertrumpfen.

Salatdressing:

Olivenöl, Dill, Salz und Pfeffer Balsamicoessig (besser einen teureren) anmachen.

Weinempfehlung:

Schöner fruchtiger Weißwein: Einen Saphira von der Nahe