

Wurzel-Gemüse-Risotto mit Gremolata

Für zwei Personen

Für das Wurzelgemüse-Risotto:

150 g Risottoreis	500 ml Gemüsefond	1 Schalotte
1 Zehe Knoblauch	150 g Karotten	150 g Petersilienwurzel
300 g Rote-Bete	100 g Parmesan am Stück	1 Bund glatte Petersilie
2 EL Olivenöl	50 ml Wermut	1 EL Butter
1 Bund Thymian	Salz	Pfeffer

Für das Gremolata:

1 Zehe Knoblauch	1 Bund glatte Petersilie	1 Zitrone
Chili		

Für das Wurzelgemüse-Risotto:

Karotten, Petersilienwurzel und Rote Bete abbrausen, trocken tupfen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Rote Bete in einem Topf mit Salzwasser kochen. Fond in einem Topf erhitzen und warm halten.

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. 1 EL Öl in einem Topf erhitzen, Schalotte und Knoblauch darin glasig dünsten. Die Hälfte der Karotten, Petersilienwurzel, die gekochte Rote Bete zugeben und bei mittlerer Hitze 3 Minuten mitdünsten. Reis zugeben und unter Rühren kurz mitdünsten. Mit Wermut ablöschen und vollständig einkochen lassen.

Gerade so viel Fond zugießen, dass der Reis bedeckt ist; offen bei mittlerer Hitze unter häufigem Rühren 20 Minuten garen. Dabei immer wieder Fond nachgießen.

In der Zwischenzeit 1 EL Öl und $\frac{1}{2}$ EL Butter in einer Pfanne erhitzen. Das restliche Gemüse und den Thymian bei mittlerer bis starker Hitze 10 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Parmesan reiben. Die Hälfte des Parmesans und $\frac{1}{2}$ EL Butter unter das Risotto mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Gremolata:

Petersilie abbrausen, trocken wedeln, kleinhacken, mit dem Zitronen-Abrieb und Chiliflocken mischen. Knoblauch abziehen, kleinschneiden und untermischen.

Risotto mit gebratenem Gemüse, Gremolata und restlichem gehobeltem Parmesan bestreut servieren.

Silvia Seither am 17. Januar 2017