

Rote-Bete-Risotto mit Meerrettich-Schaum, Pastinake

Für zwei Personen

Für das Risotto:

150 g Risottoreis	200 g vorgek. Rote Bete	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	1 Zitrone, Saft	50 g Butter
50 g Parmesan	300 ml Gemüsefond	300 ml unges. Rote-Bete-Saft
100 ml trockener Weißwein	1 EL Öl	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für den Meerrettichschaum:

10 g frischer Meerrettich	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft	100 ml Sahne
1 Msp. Lecithin	Salz	Pfeffer

Für die Pastinake:

1 Pastinake	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft	1 EL Butter
1 EL Honig	1 Prise Salz	

Für die Süßkartoffel-Chips:

1 kleine Süßkartoffel	Öl	Salz
-----------------------	----	------

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 10-15 Minuten die Rote Bete würfeln und dazu geben.

Weitergaren, bis der Reis bissfest ist. Die Kochzeit beträgt 20-25 Minuten.

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

Für den Meerrettichschaum:

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 Pastinake:

Pastinake schälen und längs halbieren oder vierteln. In einer Pfanne mit etwas Wasser (gerade so bedeckt) und einer Prise Salz 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:

Süßkartoffel waschen und in sehr dünne Scheiben hobeln.

Öl in einer Fritteuse auf 160/170 Grad erhitzen.

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

Sven Riese am 15. Oktober 2025