

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 24. Juli 2024** ▪  
**Vegetarische Küche mit Nelson Müller**



**Anja Schmidt**

**Rote-Bete-Risotto mit Meerrettich-Creme und marinierten Kräutern**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Risotto:**

150 g Carnaroli-Risotto  
 2 vorgegarte Rote Bete  
 2 Schalotten  
 ½ Limette, Saft  
 50 g Parmesan  
 40 g kalte Butter  
 300 ml Rote-Bete-Saft  
 300 Gemüsefond  
 100 ml Weißwein  
 Olivenöl, zum Braten  
 Kampot-Pfeffer, zum Würzen  
 Salz, aus der Mühle

Den Gemüsefond in einem geschlossenen Topf erhitzen. Schalotten abziehen und fein würfeln. Einen gusseisernen Topf aufsetzen und etwas Olivenöl hineingeben. Schalottenwürfel dazu geben und glasig anschwitzen, dann den Reis hineingeben und mitanschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen und etwas einreduzieren lassen. Rote-Bete-Saft angießen und ebenfalls einköcheln lassen. Danach schöpfkellenweise den heißen Fond dazugeben und jeweils immer einreduzieren lassen, bevor die neue Kelle dazukommt. Risotto regelmäßig umrühren, damit sich die Stärke aus den Reiskörnern lösen kann.

Rote Bete in kleinere Würfel schneiden. Parmesan reiben. Rote-Bete-Würfel zum Risotto geben, sobald dieser noch etwas bissfest ist. Alles fertig garen, bis der Reis nur noch leicht bissfest ist.

Kalte Butter zum Risotto geben und so lange rühren, bis die Butter geschmolzen ist, dann den Parmesan dazu geben. Mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Meerrettichcreme:**

75 g frischer Meerrettich  
 ½ Limette, Saft & Abrieb  
 100 g Crème fraîche  
 Grüner Szechuanpfeffer, zum Würzen  
 Salz, aus der Mühle

Meerrettich schälen und reiben. 1 EL des Meerrettichs zur Seite stellen. Den restlichen Meerrettich mit der Crème fraîche vermischen. Dabei je nach Schärfe des Meerrettichs etwas mehr oder weniger Crème fraîche dazugeben. Es sollte scharf sein, aber nicht zu stark in die Nase ziehen. Mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken. Meerrettichcreme mit Limettenabrieb garnieren.

**Für die Kräuter:**

½ Limette, Saft  
 2 Zweige Estragon  
 2 Zweige Dill  
 2 Zweige Kerbel  
 2 Zweige Löwenzahn  
 2 Zweige Vogelmiere  
 1 EL Haselnussöl  
 Salz, aus der Mühle

Kräuter waschen und mit einem Küchentrepp trockentupfen. Blätter abzupfen und in einem Schälchen mit dem Haselnussöl mischen. Mit Salz und Limettensaft abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.