

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 3. April 2023** ▪
Leibgericht mit Björn Freitag



Larissa Holzauer

Rote-Bete-Blaubeer-Risotto mit gebackenem Ziegenkäse, karamellisierten Walnüssen, Granatapfelkernen und Wintersalat

Zutaten für zwei Personen

Für das Risotto:

100 g Risottoreis
 150 g frische Rote Bete
 100 g frische Blaubeeren
 1 Zwiebel
 2 Knoblauchzehen
 ½ frische rote Chilischote
 10 g frischer Ingwer
 50 g Parmesan
 200 ml Gemüsefond
 80 ml Rotwein
 15 ml Zuckerrübensirup
 ½ Bund glatte Petersilie
 3-4 EL Pflanzenöl
 ½ TL Koriandersamen
 2 Msp. Zimt
 1 Msp. Chilipulver
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Öl in der Pfanne erhitzen, klein gewürfelte Rote Bete kurz darin anbraten. Gewürfelte Zwiebel, gehackten Ingwer, gehackte Chili, zerstoßene Koriandersamen, Zimt, Chilipulver, Blaubeeren und Risottoreis dazu geben und kurz mit dünsten. Abwechselnd mit Gemüsefond und Rotwein aufgießen und unter Rühren reduzieren lassen, bis der Reis gar und noch bissfest ist. Knoblauch abziehen, dazu pressen und mit Zuckerrübensirup, Salz und Pfeffer abschmecken. Parmesan reiben und unterziehen, Herdplatte ausschalten, Topf mit dem Deckel schließen und kurz ziehen lassen. Petersilie hacken und beim Anrichten über dem Risotto verteilen.

Für den Wintersalat:

20 g Feldsalat
 20 g Rucola
 20 g Radicchio
 1 Zitrone, davon Saft
 1 TL Zuckerrübensirup
 ½ TL Senf
 2 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle

Salate waschen, trocknen und hübsch den Teller entlang anrichten. Aus 2 Esslöffel Zitronensaft, Olivenöl, Senf, Zuckerrübensirup und Salz eine Vinaigrette zubereiten und später über den Salat geben.

Für die karamellisierten Walnüsse:

150 g naturbelassene Walnüsse
 100 g Zucker
 1 Prise Zimt

50 ml Wasser mit Zucker und Zimt in einem Topf aufkochen. Wenn das Karamell langsam braun wird, die Hitze reduzieren. Walnüsse dazu geben, unterheben und weiter reduzieren lassen bis das Karamell fester wird. Dann die Nüsse auf einem Blech mit Backpapier verteilen und abkühlen lassen.

Für den gebackenen Ziegenkäse: Ziegenkäserolle in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf einem Backblech bei 180 Grad ca. 15 Minuten braun und knusprig backen. Einmal zwischendurch wenden.
1 kleine Ziegenkäserolle, 200 g

Für die Granatapfelkerne: Granatapfelkerne für die Garnitur verwenden.
2 EL Granatapfelkerne

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Granatapfelkernen bestreuen und servieren.