

HERIBERT BAYER

Rote Rüben Risotto

Perfekt zu In Signo Sagittarii 2014 und Sails Red 2012



Zutaten für 3 Portionen

- 260 g Risotto-Reis
- 2 x Rote Rüben
- 3 x Schalotten
- 1 x Knoblauch
- ¼ Glas In Signo Sagittarii 2014/ Sails Red 2012
- 1l Gemüsebrühe
- 50 g Butter
- 70g Parmesan
- 1 TL Creme Fraiche
- ½ Zitrone
- 2 EL Meerrettich
- 3 x Rosmarinzwige oder 1 TL getrockneter Rosmarin
- 2 EL Honig
- 1 Spritzer Aceto Balsamico zum Anrichten

Schön kombinierbar mit **Ziegenkäse, Burrata, gegrilltem Halloumi und gerösteten Nüssen als Topping**

Schritt 1

Gemüsebrühe aufsetzen. Danach Knoblauch und Schalotten fein hacken. Nun – am besten mit Plastikhandschuhen – die beiden Roten Rüben schälen und in kleine Würfel schneiden. 2 EL Meerrettich fein hacken, halbe Zitrone auspressen sowie Parmesan fein reiben und bereitstellen.

Schritt 2

Nun in einem großen Kochtopf bei mittlerer Hitze die Hälfte der Butter zergehen lassen. Danach Knoblauch und Schalotten darin glasig dünsten. Die Rote Beete Würfel hinzufügen und ca. 5 Minuten mit anbraten. Den Honig hinzufügen und alles schön karamellisieren lassen. Als Nächstes den Risotto-Reis dazu geben und ein wenig mit anbraten. Zum Ablöschen ¼ Glas von In Signo Sagittarii oder Sails Red 2012 hinzufügen und den Wein verdampfen lassen. Dabei immer schön rühren und Rosmarin hinzufügen. Sobald der Wein verdampft ist, beginne nach und nach sowie unter kontinuierlichem Rühren die Gemüsebrühe hinzuzufügen, bis der Risotto-Reis die gewünschte Konsistenz erreicht hat (ca. 20 Minuten Kochzeit).

Schritt 3

Sobald der Risotto-Reis die gewünschte Konsistenz hat mit Salz, Pfeffer, gehackten Meerrettich und Zitronensaft abschmecken. Nun fein gerieben Parmesan unterheben, restliche Butter und 1 TL Creme Fraiche hinzugeben und alles noch einmal gut verrühren. Zum Anrichten des Risottos noch ein wenig Aceto Balsamico-Spritzer darüber. Wer das ganze noch verfeinern möchte: Ziegenkäse, Burrata oder ein gegrillter Halloumi sowie geröstete Nüsse sind die idealen Toppings.

- Guten Appetit und zum Wohl -