

Risotto mit Rote Bete, Meerrettich, Apfel und Zwiebel



Letzt
es Wochenende gab es im Hause Naschkatze mal wieder ein
Risotto, denn obwohl ich dieses Gericht sehr mag und
(Risotto)Reis das letzte halbe Jahr [eine große Rolle in meinem
Leben spielte](#), koche ich es viel zu selten.

Inspiriert von „[Risotto ti amo!](#)“* habe ich also mal wieder den
Kochlöffel geschwungen und gleichzeitig Reste aufgebraucht –
mal wieder. Da war noch eine Rote Bete, Meerrettich und
offener Wein wollten auch verwendet werden und der Reis
reichte genau für einen Topf.

Prinzipiell ist Risotto ja ein sehr unkompliziertes Gericht,
für das man alles verwenden kann, was man gerade so da hat.

Man kann seiner Kreativität freien Lauf lassen und hat mit wenigen Grundzutaten ein leckeres Gericht auf den Tisch gezaubert.

Wem das Improvisieren nicht so liegt, dem sei meine letzte Übersetzung sehr ans Herz gelegt- Wenn man danach keinen Reishunger hat – dann weiß ich auch nicht! =)



Für 4 Personen:
350 g Risottoreis
3 mittlere Zwiebeln

1 EL (Knoblauch)Butter
1 Knoblauchzehe
Weißwein oder Rosé
1–2 EL geriebener Meerrettich (frisch oder im Glas, ohne
Sahne)
1 Rote Bete, gekocht und püriert
Parmesan am Stück
Olivenöl
1–2 Äpfel
2–3Frühlingszwiebeln
Salz, Pfeffer

Die Brühe in einen kleinen Topf geben und erhitzen, dann warm halten.

1 Zwiebel hacken und in einem großen Topf in der (Knoblauch)Butter andünsten. Den Knoblauch hacken und zufügen. Den Reis kurz mitdünsten, dann Wein angießen, sodass alles bedeckt ist und die Flüssigkeit verkochen lassen.

Heiße Brühe angießen und unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze kochen. Immer wieder neue Brühe zufügen, sobald der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat.

In der Zwischenzeit in einer kleinen Pfanne oder einem Töpfchen die 2 übrigen Zwiebeln, in Spalten oder Ringe geschnitten, in etwas Olivenöl anbraten, bis sie goldbraun sind.

Gegen Ende der Garzeit (der Reis sollte noch etwas Biss haben) die Rote Bete und den Meerrettich unterrühren. Das fertige Risotto sollte cremig sein und die Reiskörner innen noch ganz leicht *al dente*.

Den Apfel waschen und in feine Würfel schneiden. Nach Belieben ein paar dünne Scheiben oder Stifte für die Deko beiseitelegen, die Würfel unter das Risotto heben. Die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden, die Hälfte ebenfalls untermischen. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken, etwas Parmesan und 1 Schuss Olivenöl unterrühren und das Risotto kurz stehen lassen.

Das Risotto auf Teller verteilen, die braunen Zwiebeln und die

Apfelstücke sowie die Frühlingszwiebelröllchen darüber verteilen. Mit dem Sparschäler feine Hobel des Parmesans darüber geben.



Passt die herrliche Farbe der Roten Bete nicht wunderbar zum Frühling?

Ich wünsche euch wundervolle und genussreiche Frühlingstage!

Bis bald,
eure Judith

** Beitrag enthält unbezahlte Werbung in Form einer Buchempfehlung/eines Links zum Verlag.*

Buchvorstellung: "Risotto ti amo!" von Riso Gallo (Hrsg.)



Heute möchte ich euch mal wieder ein Buch vorstellen. Letztes Jahr habe ich ja eine Weile relativ regelmäßig ältere und neue Koch- und Backbücher vorgestellt. Ab der zweiten Jahreshälfte kamen dann aber einfach nicht mehr so viele dazu und ich war sehr damit beschäftigt, dafür zu sorgen, dass es auf dem Markt

nie an neuen Kochbüchern mangelt.

Letztes Jahr habe ich nämlich wieder zwei Kochbücher übersetzt. Das erste war ein wahres Mammutprojekt. In „Osteria“ des Callwey Verlags finden Italienbegeisterte alles, was das Genießerherz begehren könnte. Viele Gerichte und auch Zutaten werden einige gar nicht kennen und auch ich habe noch unfassbar viel gelernt über regionale Spezialitäten, ihre Herstellung und Verwendung in der lokalen Küche.

Das zweite Projekt 2018 stelle ich euch heute vor, denn ich finde, es ist einfach so schön geworden und macht so Lust auf



Reis!

„[Risotto ti amo!](#)“ wurde ursprünglich von Riso Gallo herausgegeben. Manch einer wird das namhafte Reisuunternehmen aus Italien kennen. Seit 10 Jahren sammelt die Firma Risottorezepte von Starköchen aus aller Welt und veröffentlicht sie in einem Buch. Das aktuellste bringt nun der Callwey Verlag heraus.



Das Buch enthält 101 Risottorezepte, darunter klassische mit Meeresfrüchten oder Pilzen, aber auch ganz ausgefallene Kreationen.

Eingeleitet wird „Risotto ti amo“ mit einem Vorwort von Cornelia Poletto und meiner Wenigkeit. (Ich empfand es als große Ehre, das Vorwort zu schreiben – und dann noch mit einer der bekanntesten deutschen Köchinnen!)

Gegliedert ist das Buch in 4 Teile: Italien, Europa, Asien und Amerika. Zu Beginn des Buchs sieht man auf bunten Karten, wo alle Restaurants liegen.

Jedes Rezept wird begleitet von einem einseitigen Foto des Gerichts, das sofort Appetit macht. Neben dem Rezept erfährt man etwas über den Koch und Erfinder der Kreation sowie über sein Restaurant und dessen Geschichte.

Die Zutaten und Rezepte sind klar nach Arbeitsschritten und einzelnen Bestandteilen des Gerichts gegliedert.

Zum Schluss gibt es 2 Register, eins nach Hauptzutaten, das noch einmal unterteilt wird in „Fisch & Meeresfrüchte“, „Fleisch“ und „Nicht Fleisch/Nicht Fisch“. Im Register nach Kapitel, Land & Alphabet findet man alle Rezepte nach Kontinent und Land sortiert.

Ganz am Ende findet man eine kurze Biografie von Cornelia Poletto und der Übersetzerin (also mir) und eine kurze Info zu Riso Gallo.



DE MONDION RESTAURANT (THE XARA PALACE RELAIS & CHATEAUX) MDINA (M)

...wird der legendäre Bastionen von Malta part der De Mondion von Xara Palace Relais & Chateaux ein elegantes kulinarisches Erlebnis begleitet von einem spektakulären Panorama, besonders von den Terrassen aus. Alles ist absolut atemberaubend, besonders die verlockenden Gerichte, die der berühmte Koch Kevin Baulo perfektioniert hat. Sie sind in ausgewogenem Maße kreativ und orientieren sich an den Wünschen der lokalen und internationalen Gäste.

...über fast zehn Jahren, als Kevin Baulo seiner Mutter in der Küche nachtraute und behäftlich war, wollte er Koch werden. Auf der Kochschule erhielt er seine Ausbildung im Londoner The Kookley. Mit 20 Jahren lebte er nach Malta zurück und fand Arbeit im Restaurant des West-End-Konerts, wo man sogleich sein Talent bemerkte. Mit nur 23 Jahren wurde er Küchenchef im De Mondion. Er gilt als Allround-Koch und versteht es wunderbar, zu kochen und was Tiere zu motivieren.

RISOTTO MIT SAFRAN, GARNELEN UND SEEIGEL

120 FÜR 4 PERSONEN

Garnelen:
200 g Garnelen, geschält
40 g Seeigelfleisch
etwas frischer Dill, gehackt
Salz, Pfeffer, etwas Mehl
1 EL veganes Öl
25 g Semmelbrösel
etwas Olivenöl extra vergine

Rote-Bete-Chips:
reichlich Pflanzenöl
50 g Rote Bete, in dünne Scheiben geschnitten
25 g Mehl, Salz

Risotto:
30 ml Olivenöl extra vergine
je 1 EL gehackte/ Staudensellerie und Schalotte
2 g Safran, 300 g Risottoreis
450 ml leichte Ruchbier
Salz, Pfeffer
2 EL Butter
1 EL Mascarpone
1 EL gehackter Dill und Estragon

Servieren:
50 g Spinat, gewaschen und gehackt
8 junge Stangen Saargel, geschält, Kräuter der Saison

1. GARNELEN:

Die Garnelen klein schneiden und mit dem Seeigel und dem Dill vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Mischung vierteln und jede Portion mit den Händen zu einer kleinen Kugel formen. Die Kugeln für 1 Stunde in den Kühlschrank legen. Wenn sie kalt sind, in Mehl wälzen, durch das vegane Öl ziehen und dann durch die Semmelbrösel. Erneut in den Kühlschrank stellen.

2. ROTE-BETE-CHIPS:

Das Öl auf 160 °C erhitzen. Die Rote Bete in Mehl wälzen, sodass beide Seiten befeuchtet sind. Die Scheiben im heißen Öl frittieren und dabei wenden, bis sie eine intensive rote Farbe bekommen. Die Chips auf Küchenpapier abtropfen lassen, salzen und, sobald sie abgekühlt sind, in einen luftdicht schließenden Behälter füllen.

3. RISOTTO:

In einem Topf etwas Öl erhitzen und den Sellerie und die Schalotte dann andün-

fen. Die Safranfäden und weitere 2 Minuten dazugeben und befeuchten lassen. Etwas mehr mitdünsten, dabei rühren. Hot Safran rühren kochen, bis und nach weiteren 5 Minuten, sobald die Flüssigkeit aufsteigt. Wenn das Risotto ist, mit Salz und Pfeffer würzen. Bei schwachen Butter, den Mehl Öl und den 1 unterühren.

4. SERVIEREN:

Die Garnelenkugeln in 300 °C, dann leicht salzen. Spinat putzen, kurz in kochendem Wasser blanchieren. Das Risotto auf 8 und die Garnelen darauflegen. Pro Chips und zwei Stangen auf dem verteilen. Mit etwas Spinat und 5 Kräutern garnieren.



CANTINETTA ANTINORI WIEN (AU)

Jeder hat schon mal von der Antinori-Familie gehört – einer bekannten Dynastie, die eine der ältesten Familienbetrieblenen Firmen weltweit führt. Neben ihrem Weinbusiness in Florenz, Zürich, Moskau und Wien aufgebaut. Das heutige Restaurant eröffnete 1995 in dem historischen, zentral gelegenen Gebäude am weitesten Stadtrand. Der innere Speisesaal ist erfüllt mit italienischen Gemälden und Spiegeln. Zur Sommerzeit kann man auch draußen essen.

Nach der Cantinetta Antinori ist in Mailand stammende Lorenzini. Nach der Hotel- und Sommerschule arbeitete er in einem Restaurant und begann in Hotels überall in als er Koch der Cantinetta antinori eine vorwiegend die Speisekarte, die er als saisonal gestaltete und mit Elementen anderer verfeinerte – und obwohl Traditionen und Zutaten erhaltung schenkt, verleiht sie auch einen moder-

RISOTTO MIT FRÜHLINGSZWIEBEL, KASTANIEN UND LENDE VOM REH

120 FÜR 4 PERSONEN

Leinde:
300 ml Wilderhonig (oder anderer Rotwein)
2 Schalotten
2 Zweig Rosmarin
400 g Leinde vom Reh
1 Knoblauchzahn
etwas Olivenöl extra vergine
Salz
Pfeffer

Risotto:
3 Schalotten
etwas Olivenöl extra vergine
300 g Risottoreis
300 ml Weißwein
Salz
1 l Gemüsebrühe
40 g gegarte Kastanien (Maronen)
40 g Bergbutter
60 g Parmigiano Reggiano, gerieben
50 g Frühlingszwiebel, in Röllchen geschnitten

Servieren:
Hucklebeeren
Kräuter der Saison

1. LENDE:

Aus Maronen, zwei gewürfelte Schalotten und dem Rosmarin eine Marinade anrühren und die Leinde darin marieren.

2. RISOTTO:
Die Schalotten hacken und in wenig Öl bei schwacher Hitze andünsten. Den Reis zugeben und einige Minuten mitdünsten. Den Weißwein zugeben und verkochen lassen, dann leicht salzen und nach und nach heißes Brühe dazugeben, sodass der Reis immer knusprig und unter häufigem Rühren weiterkocht, bis der Reis al dente ist.

3. LENDE:

Sobald der Reh fertig ist, die Leinde aus der Marinade nehmen, trocken tupfen und leicht anbraten. Das Fleisch zerhacken, zerhacken und zerhacken. Die Marinade etwas reduzieren und durch ein feines Sieb geben.

4. RISOTTO:

Das Risotto auf kleiner Flamme nehmen und die Butter, den Käse und die gewaschenen Frühlingszwiebel unterrühren.

5. SERVIEREN:

Das Risotto auf kleiner Flamme nehmen und die Butter, den Käse und die gewaschenen Frühlingszwiebel unterrühren.



Und natürlich mache ich euch auch wieder den Mund wässrig und gebe eine „Kostprobe“. =)
Wie wäre es mit „Risotto mit karamellisiertem Blumenkohl,

Trauben und Apfel“ oder mit „Risotto mit Burrata, Zitrone, geräucherter Makrele und Oliven“? Fleischliebhaber kommen vielleicht beim „Cremigen Risotto mit Kaffee, Wachteln und Rote-Bete-Tropfen“ auf ihre Kosten. Und exotisch wird es beim „Risotto mit 3 Pilzsorten und Lotuswurzel“.

Habt ihr jetzt Reis-Hunger? Dann hoffe ich, das Buch spricht euch genauso an wie mich (auch wenn ich natürlich ein klein bisschen befangen bin) und wünsche euch ganz viel Freude beim Blättern, Nachkochen und Genießen!

Eure Judith

Risotto ti amo!

Riso Gallo (Hrsg.)

Callwey Verlag

Gebunden

39,95 Euro

ISBN: 978-3-7667-2410-6

** Dieser Beitrag enthält unbezahlte Werbung, da (aus Überzeugung) ein tolles Kochbuch empfohlen wird und wegen Verlinkung zum Verlag.*