

Hier und heute

Ziegenkäse-Risotto mit zweierlei Bete

Koch Olaf Baumeister zaubert ein herbstliches Ziegenkäse-Risotto mit cremiger Konsistenz und serviert dazu zweierlei Bete – süß-sauer und im Glühweinsud.

Das Rezept

von Olaf Baumeister für vier kleine Portionen

Zutaten für das Risotto

- 600 ml Gemüsebrühe, warm
- 200 g Risottoreis
- 200 ml Weißwein
- 2 Schalotten
- 40 g geriebener Parmesan
- 40 g Ziegenfrischkäse
- 3 EL Butter
- 1 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Schalotten schälen und fein würfeln. Knoblauchzehe ebenfalls würfeln, mit etwas Salz zu einem Mus zerquetschen und zusammen mit dem Olivenöl und den Schalottenwürfeln kräftig anschwitzen. Den Reis dazugeben, kurz mitrösten und dann mit dem Weißwein ablöschen. Wein unter ständigem Rühren vollständig verkochen lassen und alles mit etwas Brühe auffüllen. Den Reis ständig leicht rühren und immer wieder mit Brühe auffüllen, bis er nur noch leichten Biss hat und die Brühe fast vollständig verkocht ist. Jetzt Butter, Ziegenkäse und Parmesankäse dazugeben. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und am besten sofort servieren. Der Reis ist perfekt, wenn er noch leichten Biss hat und schön cremig ist.

Gelbe Bete süß-sauer

Zutaten für die Beete

- 2 gelbe Bete, ca. 250g
- ½ TL Kümmel zum Kochen
- Salz
- 1 EL Zucker
- 1 EL Weißweinessig
- 50 ml Weißwein
- 1 Msp. fein gehackter Kümmel
- ¼ Knoblauchzehe
- 1 TL Maisstärke
- Salz

Zubereitung

Die Bete mit dem Kümmel in Salzwasser kochen, bis sie nur noch leichten Biss hat. Abschütten und abschrecken. Die fertig gegarten Beten pellen, achteln und bereitstellen. Den Zucker karamellisieren und mit Weißwein und Essig ablöschen. Die Knoblauchzehe mit etwas Salz zu einem Mus zerquetschen und zusammen mit dem Kümmel in den Weißweinsud geben. Die Stärke mit etwas Wasser glattrühren und den Sud damit leicht binden. Die Bete in den Sud geben und erhitzen. Alles vorsichtig mit Salz abschmecken und sofort servieren.

Hier und heute



Ringelbete im Glühweinsud

Zutaten für die Beete

- 2 Ringelbete, ca. 250 g
- ½ TL Kümmel
- Salz

Zubereitung

Die Ringelbete mit dem Kümmel in kochendem Salzwasser garen, bis sie nur noch leichten Biss hat. Dann abschrecken, pellen und achteln.

Zutaten für den Glühweinsud

- 200 ml Rotwein
- 1 EL Zucker
- 1 TL Honig
- 1 kleines Stück Zimtrinde, alternativ Msp. Zimtpulver
- 1 kleines Stück Sternanis
- 1 Kardamomkapsel, angedrückt
- Saft und Schale einer Viertel Orange
- Saft und Schale einer Viertel Zitrone
- 1 TL Maisstärke

Zubereitung

Den Zucker in einem Topf goldbraun karamellisieren. Mit Rotwein ablöschen und alles einmal aufkochen lassen. Zimt, Sternanis, Kardamom, Zitrone und Orange zufügen und bei kleiner Temperatur etwas ziehen lassen. Die Stärke mit etwas Wasser anrühren, den Glühweinsud damit leicht binden und die Beete dazugeben. Alles einmal aufkochen und am besten sofort servieren.

Tipp: Dazu passt auch karamellisierter Fetakäse.