

Wurzelgemüse-Risotto mit Gremolata

 happy-mahlzeit.com/2022/01/17/wurzelgemuese-risotto-mit-gremolata

Zutaten für 2 Personen

Für das Wurzelgemüse-Risotto:

- 150 g Risotto-Reis
- 500 ml Gemüsefond
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 150 g Karotten
- 150 g Petersilienwurzel
- 300 g Rote Bete
- 100 g Parmesan am Stück
- 1 Bund glatte Petersilie
- 2 EL Olivenöl
- 50 ml Wermut
- 1 EL Butter
- 1 Bund Thymian
- Salz
- Pfeffer

Für das Gremolata:

- 1 Knoblauchzehe
- 1 Bund glatte Petersilie
- 1 Zitrone
- Chili aus der Mühle

Zubereitung:

Karotten, Petersilienwurzel und Rote Beete abbrausen, trocken tupfen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Rote Bete in einem Topf mit Salzwasser kochen. Fond in einem Topf erhitzen und warm halten.

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. 1 EL Öl in einem Topf erhitzen, Schalotte und Knoblauch darin glasig dünsten. Die Hälfte der Karotten, Petersilienwurzel und gekochten Rote Bete zugeben und bei mittlerer Hitze 3 Minuten mitdünsten. Reis zugeben und unter Rühren kurz mitdünsten. Mit Wermut ablöschen und vollständig einkochen lassen. Gerade so viel Fond zugießen, dass der Reis bedeckt ist und offen bei mittlerer Hitze unter häufigem Rühren 20 Minuten garen. Dabei immer wieder Fond aufgießen.

In der Zwischenzeit 1 EL Öl und ½ EL Butter in einer Pfanne erhitzen. Das restliche Gemüse und den Thymian bei mittlerer bis starker Hitze 10 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Parmesan reiben. Die Hälfte des Parmesans und ½ EL Butter unter das Risotto mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Gremolata Petersilie abbrausen, trocken wedeln, kleinhacken und mit der abgeriebenen Zitronenschale und Chiliflocken mischen. Knoblauch abziehen, kleinschneiden und untermischen.

Risotto mit gebratenem Gemüse, Gremolata und restlichem gehobeltem Parmesan bestreut servieren.

Rezept: Silvia Seither

Quelle: Die Küchenschlacht vom 17. Januar 2017

Episode: Wurzelgemüse