

Rezept

Rote-Bete-Risotto mit cremigem Topping

Ein Rezept von Rote-Bete-Risotto mit cremigem Topping, am 08.12.2025

Zutaten

2-3 kleine Rote Beten (ca. 300 g)	Salz
2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
½ Bio-Zitrone	500 ml Gemüsefond oder -brühe (Glas oder Instant)
1 ½ EL Butter	150 g Risottoreis (z. B. Arborio oder Vialone Nano)
75 ml trockener Weißwein	30 g italienischer Hartkäse
1 Stück frischer Meerrettich (ca. 25 g)	3 - 4 Stängel Dill
Pfeffer	75 g cremiger Schafskäse oder Fetakäse

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 570 kcal

Zubereitung

1. Die Roten Beten gründlich waschen, aber die Wurzel- und Blattansätze nicht abtrennen, da die Knollen sonst ausbluten und an Aroma verlieren. Die Knollen in einem Topf mit Salzwasser bedecken, aufkochen und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 30 Min. kochen.
2. Die Roten Beten in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und noch warm mit den Händen schälen. Dabei am besten Küchenhandschuhe tragen, da sich der Saft nur schwer von den Händen entfernen lässt. Die Knollen in knapp 1 cm große Würfel schneiden.
3. Schalotten und Knoblauch schälen und würfeln. Die Zitronenhälfte heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben. Fond oder Brühe aufkochen und warmhalten.
4. In einem Topf 1 EL Butter schmelzen. Schalotten, Knoblauch und die Hälfte der Zitronenschale darin ca. 2 Min. dünsten, bis die Schalotten glasig aussehen. Den Risottoreis dazugeben und ca. 1 Min. unter Rühren mitdünsten. Die Roten Beten zufügen und ca. 1 Min. mitdünsten. Den Wein dazugießen und bei schwacher Hitze vollständig einkochen. Ca. 200 ml heißen Fond oder Brühe dazugießen, Risotto im offenen Topf bei schwacher Hitze 20 - 25 Min. quellen lassen. Dabei öfter mit einem Kochlöffel umrühren (siehe Info) und nach und nach den übrigen Fond dazugießen.
5. Inzwischen den Hartkäse fein reiben. Den Meerrettich schälen und fein raspeln. Den Dill waschen und trocken schütteln, Blättchen abzupfen und fein schneiden.
6. Ca. 5 Min. vor Ende der Garzeit übrige Butter, Hartkäse, Meerrettich und die Hälfte vom Dill unterrühren. Der Risotto ist fertig, wenn die Körner noch einen bissfesten Kern haben und das Drumherum saftig und cremig ist. Dann den Risotto mit Salz, Pfeffer Zitronenschale würzen. Schafskäse zerbröseln und mit übrigem Dill übriger aufstreuen.