

Rezept

Rotweinrisotto mit Oktopus und Rote-Bete-Saft

Ein Rezept von Rotweinrisotto mit Oktopus und Rote-Bete-Saft, am 11.12.2024

Zutaten

1 kg küchenfertiger Oktopus (Pulpo, Krake, frisch oder tiefgekühlt)	6-8 Stängel glatte Petersilie
2 Lorbeerblätter	1 Knoblauchzehe
1 rote Zwiebel (80 g)	Meersalz (z.B. Fleur de Sel)
1 Stange Staudensellerie (80 g)	1 kleine Möhre (80 g)
3 EL kalte Butter	Salz
5 EL Olivenöl	1 Knoblauchzehe
100 ml Rotwein	250 g Risottoreis (z.B. Arborio)
800 ml heiße Gemüsebrühe	100 ml roter Portwein
20 g frisch geriebener Parmesan	schwarzer Pfeffer
Olivenöl zum Beträufeln	3 EL Rote-Bete-Saft

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Den Oktopus kalt abspülen, tiefgekühlten Oktopus nach Packungsangabe auftauen lassen. Petersilie waschen, trocken schütteln und abzupfen. Die Blättchen beiseitelegen. Knoblauch mit Schale halbieren. Petersilienstängel, Oktopus und Lorbeer in reichlich kochendes Salzwasser legen. Aufkochen und bei schwacher bis mittlerer Hitze etwa 1 Std. köcheln lassen, bis der Oktopus weich ist.
2. Den Oktopus eiskalt abschrecken. Die Arme abtrennen und in 1 cm große Stücke schneiden. Den Kopf halbieren, Schnabel und Knorpel entfernen, das Fleisch klein schneiden.
3. Inzwischen für den Risotto die Zwiebel schälen und fein würfeln. Möhre und Sellerie waschen. Möhre schälen, vom Staudensellerie harte Fäden abziehen. Beides 5 mm groß würfeln. In kochendem Salzwasser in etwa 2 Min. weich garen. Abgießen. Butter in Würfel teilen und wieder kalt stellen. Knoblauch schälen und fein hacken.
4. In einem Topf (24 cm Ø) 3 EL Öl erhitzen und die Zwiebel darin 1 Min. dünsten. Reis einrühren und 2 Min. mitdünsten, leicht salzen. Rotwein und Portwein mischen. Die Hälfte davon zum Reis gießen und etwa 2 Min. einkochen lassen. Nochmals wiederholen. Die Brühe in Portionen zugießen. Dabei den Reis immer nur bedecken und beständig rühren. Den Reis so in 18-20 Min. leicht bissfest garen. Gemüse, Butter und Parmesan unterheben. Mit Meersalz und Pfeffer würzen.
5. In einer Pfanne 2 EL Öl erhitzen und den Oktopus darin 1 Min. scharf anbraten. Knoblauch 1 Min. mitbraten. Mit Meersalz und Pfeffer würzen. Die Petersilie grob hacken und unterheben. Die Hälfte des Oktopus einrühren und den Risotto mit Rote-Bete-Saft färben. Auf vorgewärmten Tellern anrichten. Den restlichen Oktopus darauf verteilen und mit etwas Olivenöl beträufelt servieren.