



Rote Bete Risotto mit grünem Spargel

Schritte: 8

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

20 Portionen

1 kg	Risottoreis	250 g	Butter
5 Bund	grüner Spargel	5 Pck.	Rote Bete
750 ml	Rote Bete-Saft	120 ml	Weißwein
5	Schalotten	600 g	Feta
350 g	Mandeln		Olivenöl
	Zucker		Salz & Pfeffer
	Öl zum Anbraten		

Zubereitung

Zubereitung

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. In der Zwischenzeit am Spargel die trockenen Enden entfernen und die Stangen schräg in ca. 3-4 mm Scheiben schneiden.

Sobald das Wasser kocht den Spargel 2 Minuten blanchieren und danach abschrecken.

Die Schalotten in feine Würfel schneiden und in einem großen Topf farblos anschwitzen. Den Risottoreis hinzugeben, ebenfalls kurz anschwitzen und mit Weißwein ablöschen.

Das Risotto unter gelegentlichem Rühren und Zugabe von Rote Bete-Saft gar kochen, bei Bedarf etwas vom Spargelsud dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor Ende der Garzeit 200 g der Butter in Flocken unterheben.

Während das Risotto kocht, die Rote Bete in 5 mm große Würfel schneiden. Die restliche Butter und Zucker in einer Pfanne zerlassen, die Mandeln hinzufügen und karamellisieren.

Nachdem die Butter im Risotto untergerührt ist die rote Bete Würfel und die Spargelscheiben unterheben.

Den Feta zerbröseln.

Zum Anrichten das Risotto portionieren, den Feta obendrauf geben und mit Mandeln garnieren.