

# ROTE- RÜBEN- RISOTTO MIT WALLER

Von Christian Domschitz,  
Restaurant Vestibül

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- ☛ 250 g Risottoreis ☛ 4 EL Olivenöl ☛ 1/4 l Rote-Rüben-Saft
- ☛ 1/4 l Portwein ☛ ca. 2 EL roter Beerenessig ☛ 1 Lorbeerblatt
- ☛ 2 Wacholderbeeren ☛ 4 Pfefferkörner ☛ 1 Zwiebel
- ☛ 2 kleine rote Rüben ☛ eine Prise Salz, Zucker, Kümmel
- ☛ 2 EL Hesperidenessig ☛ 750 ml Gemüsefond
- ☛ 200 g frischer Waller, groß gewürfelt ☛ 200 g geräucherter Waller, klein gewürfelt ☛ 2 EL geröstete Sonnenblumenkerne
- ☛ 1 TL Sonnenblumenöl und Meersalz

## VORBEREITUNG

Das Lorbeerblatt, die Wacholderbeeren, die Pfefferkörner und den Kümmel zusammen mit dem Rote-Rüben-Saft und dem Portwein auf 1/4 l einreduzieren und abseihen.

Die roten Rüben mit Salz, Zucker, Hesperidenessig und Wasser weich kochen. Schälen, in Würfel schneiden und der fertigen Reduktion begeben.

Inzwischen die Sonnenblumenkerne in einer trockenen Pfanne anrösten, wenn diese schön braun sind, ein paar Tropfen Sonnenblumenöl beifügen und mit Meersalz abschmecken.

## ZUBEREITUNG

Die Zwiebel fein schneiden und in Olivenöl glasig anschwitzen. Reis beifügen und mitschwitzen, mit dem heißen Gemüsefond bedecken und unter ständigem Rühren langsam weich kochen. Wenn der Reis halbfertig ist, die Reduktion beifügen und zu einer sämigen Konsistenz kochen.

In den Risotto zuerst den rohen und anschließend den geräucherten Waller vorsichtig einrühren. Mit Salz, Olivenöl und Beerenessig abschmecken, zum Schluss mit den gerösteten Sonnenblumenkernen bestreuen.





## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

☛ 250 g Risottoreis ☛ 2 größere Jungzwiebeln ☛ 1 l Gemüsefond ☛ ein Schuss Weißwein ☛ 60 g Grana Padano oder Parmesan, gerieben ☛ 80 g Butter ☛ 2-3 EL Olivenöl ☛ Salz und Pfeffer aus der Mühle ☛ 8 Garnelen ☛ 1 Knoblauchzehe, in Scheiben geschnitten ☛ 1 Avocado ☛ 1 Zitrone ☛ 1 EL Joghurt ☛ 150 g Chorizo (im Ganzen)

## VORBEREITUNG

Risotto entsprechend dem Basisrezept zubereiten.

## ZUBEREITUNG

Die Avocado schälen und vom Kern befreien, eine Hälfte der Avocado klein hacken und sofort den Saft der Zitrone darüber träufeln. Salzen, pfeffern, Olivenöl und Joghurt dazugeben und abschmecken, kalt stellen. Die andere Hälfte der Avocado in Scheiben schneiden. Die Garnelen bis zum Schwanz von der Schale befreien, längs halbieren und den Darm entfernen. Chorizo in 5 mm große Würfel schneiden, in einer Pfanne mit etwas Öl anrösten. Chorizo durch ein Sieb vom Öl trennen, das Öl aber aufbewahren.

Den noch körnigen Reis vom Basisrezept direkt weiterverarbeiten oder den vorbereiteten vom Blech nehmen und in einem Topf unter Zugabe von Gemüsefond wieder erwärmen. So lange köcheln lassen, bis der Reis beinahe al dente (bissfest) ist. Die Chorizowürfel, die Butter und den Käse beimengen. Unter Beigabe des Gemüsefonds den Risotto fertigstellen, bis er eine leicht cremige Konsistenz hat.

## ANRICHTEN

Die Garnelen im Chorizoöl mit Knoblauch kurz anbraten. Risotto in tiefen Tellern anrichten, die sautierten Garnelen und die Avocado-spalten darauf setzen. Mithilfe eines Löffels Nockerl aus dem Avocadotatar formen und daneben setzen. Abschließend noch etwas Chorizoöl darüber träufeln.

# RISOTTO MIT GARNELEN, AVOCADO UND CHORIZO



## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- ☛ 250 g Risottoreis ☛ 1 kleine Zwiebel, feinst geschnitten
- ☛ 1 l Gemüsefond ☛ ein Schuss Weißwein ☛ 60 g Grana Padano oder Parmesan, gerieben ☛ 80 g Butter ☛ 2-3 EL Olivenöl ☛ Salz und Pfeffer aus der Mühle ☛ 1 kleiner Bund Petersilie, fein gehackt
- ☛ 250 g Hokkaidokürbis ☛ 1 TL Kurkuma oder Curry
- ☛ 3 Zweige Thymian ☛ ½ Stange Junglauch, in feine Streifen geschnitten ☛ 1 Handvoll Bio-Kürbiskerne ☛ 4 TL Kürbiskernöl
- ☛ Kren nach Geschmack

## VORBEREITUNG

Zwiebel in Olivenöl glasig anschwitzen. Reis begeben, durchrühren und mit Weißwein ablöschen, mit etwas Gemüsesuppe auffüllen. Bei kleiner Hitze köcheln lassen, dabei ständig rühren, nach und nach Suppe begeben (immer nur so viel Flüssigkeit zugeben, dass der Reis gerade bedeckt ist). Den noch körnigen Risotto gegebenenfalls auf ein Blech (ca. 2 bis 3 cm hoch) aufstreichen und kühl stellen oder gleich weiterverarbeiten.

Den Kürbis in ca. 1,5 cm große Würfel schneiden und mit Kurkuma, Thymian, Meersalz und Olivenöl im Backrohr bei 180°C ca. 15 Minuten bissfest schmoren. Die Kürbiskerne mit Meersalz in Butter kross anbraten und dann grob mörsern.

## ZUBEREITUNG

Reis in einem Topf unter Zugabe von etwas Gemüsesuppe wieder anwärmen. Lauch und Kürbis begeben und so lange köcheln, bis der Reis al dente (bissfest) ist. Bei Bedarf immer wieder mit etwas Gemüsesuppe auffüllen. Dann Butter und Grana einrühren und die Petersilie dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

## ANRICHTEN

Risotto gleichmäßig in tiefen Tellern anrichten, mit Kernöl beträufeln und mit frisch geriebenem Kren und den Kürbiskernen bestreuen.

# RISOTTO MIT KÜRBIS, LAUCH UND KREN