

Wolfgang Wohlschlagler präsentiert:

Rote Rüben Einkorn Risotto | Feta Espuma

Rezept für 3 bis 4 Portionen

Zutaten - Risotto

- 25g Olivenöl
- 120g Schalotten
- 10g Knoblauch
- 280g rote Rüben
- 150g Einkornreis
- 110g Weißwein
- 650g Fond (Gemüse oder Fleischfond)
- 60g Butter
- 60g Parmesan gerieben
- Zitrone
- Thymian
- Salz & Pfeffer

Zubereitung

Die roten Rüben schälen und in kleine Würfel (5x5mm) schneiden und in einem Geschirr beiseitestellen. (Hier ist wichtig das es kleine Würfel sind, wenn sie größer geschnitten werden muss man sie vorher in Salzwasser weich kochen). Schalotten und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. In Olivenöl ohne Farbe anschwitzen. Den rohen Einkornreis und die roten Rüben Würfel zugeben und mit einem Gummihund bei ständigem Rühren weiter anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und den Wein bis zur Gänze einkochen. Nach und nach mit dem heißen Fond aufgießen und mit dem Gummihund rühren. Nach ca. 15 Minuten ist der Reis fertig biss fest gekocht und man kann den Topf zugedeckt zur Seite stellen und für ca. 10 Minuten rasten lassen. Kalte und in Würfel geschnittene Butter mit geriebenem Parmesan begeben und mit Abrieb von einer Zitrone und restlichen Zutaten abschmecken.

Zutaten - Espuma

- Olivenöl
- 40g Schalotte
- 1Zehe Knoblauch
- 5g Thymian
- Pfeffer aus der Mühle
- 200g Schlagobers
- 100g Schafkäse (Feta)

Zubereitung

Schalotte und Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Alles gemeinsam in Olivenöl ohne Farbe anschwitzen. Schlagobers begeben und einmal aufkochen. Abdecken und beiseitestellen. (ca. 30 Minuten) Durch ein Sieb abpassieren. Schafkäse (Feta) zusammen mit der passierten Flüssigkeit mit dem Stabmixer oder Thermomix glatt mixen. In eine ISI Flasche geben und mit zwei Sahnekapseln gut schütteln und beiseitestellen.