

Kulinarische Kontraste

REZEPTE 2023



VON GERHARD WIESER

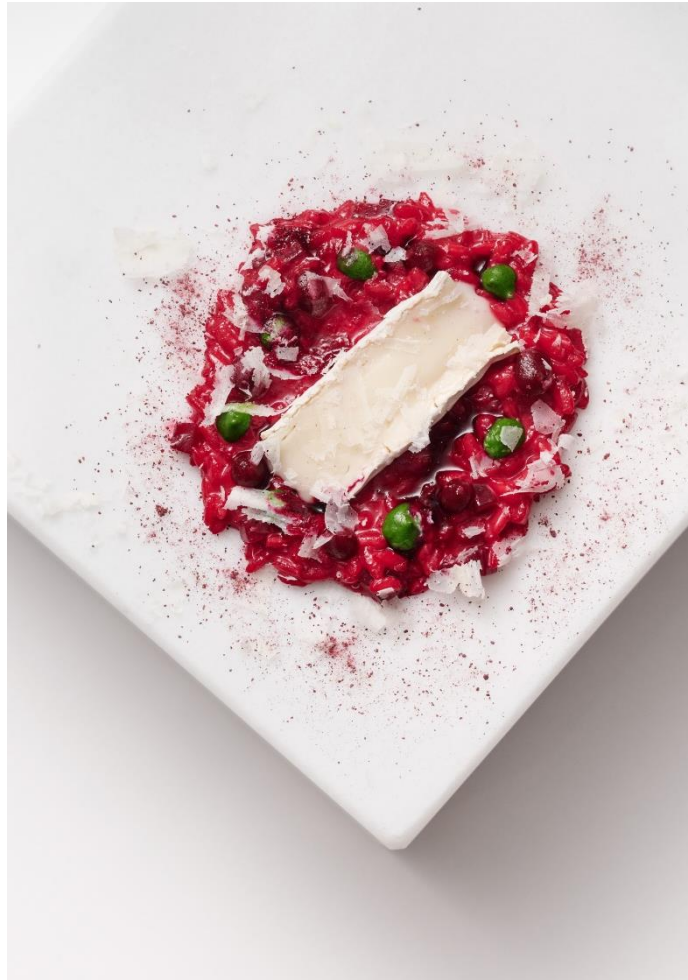
finedining

CASTEL

Kontrastreiche Rezepte | Hotel Castel | Saison 2023

Rote Bete Risotto

mit Südtiroler Ziegen-Camembert



Sommelière Ivana Capraro
empfiehlt passend dazu:

Donà D'Or Riserva Chardonnay 2013
Weingut Hartmann Donà
Girland | Südtirol | Italien

Zutaten

für 4 Personen

Risotto

- 80 g Schalotten oder Zwiebel
- 2 EL Öl
- 300 g Rundkornreis (Carnaroli oder Vialone Nano)
- 50 ml Weißwein
- 1 l heiße Gemüsebrühe oder Wasser
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 90 g Rote Bete Püree (gekochte Rote Bete, fein gemixt)
- 100 g gekochte Rote Bete Würfel
- 40 g kalte Butter
- 30 g Parmesan, gerieben
- 1 TL Zitronenthymian, fein geschnitten
- 1 TL Balsamicoessig

Grünes Petersilienpüree

- 150 g Petersilienblätter
- 50 g Zwiebel, feingeschnitten
- ½ Knoblauchzehe
- 2 EL Butter
- 40 ml Sahne
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Weiteres

- 4 Scheiben Ziegen-Camembert
- Parmesan gehobelt

Zubereitung

Grünes Petersilienpüree

- Die gewaschene und abgezupfte Petersilie im Salzwasser 10 Minuten weich kochen.
- Sofort in ein Sieb schütten, kurz mit kaltem Wasser abkühlen und etwas ausdrücken.
- Butter in einem Topf schmelzen und Zwiebel, sowie den Knoblauch darin dünsten.
- Weich gekochte Petersilienblätter und Sahne dazugeben, alles aufkochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Im Cutter oder Mixer fein pürieren und in eine Plastikflasche abfüllen und bereitstellen.

Risotto

- Schalotten schälen, fein schneiden und in Öl leicht dünsten.
- Reis dazugeben und bei milder Hitze unter ständigem Rühren glasig werden lassen.
- Mit Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit völlig einkochen lassen.
- Nach und nach mit heißer Gemüsebrühe aufgießen, sodass der Reis immer mit Flüssigkeit bedeckt ist.
- Unter ständigem Rühren ca. 18 Minuten kochen lassen.
- Der Risotto soll bissfest (*al dente*), aber seine Konsistenz cremig sein.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Rote Bete Püree, Balsamicoessig und Rote Bete Würfel dazugeben und mit kalter Butter, Parmesan und Zitronenthymian verfeinern.
- Mit dem Ziegen-Camembert und dem Petersilienpüree garnieren und servieren.

Wir wünschen Ihnen
viel Freude beim Nachkochen und
kontrastreiche Momente 2023!



Castel

www.hotel-castel.com