



Rote-Bete-Risotto mit Meerrettichschaum

Man nehme für 6 Portionen:

1 Stange Porree (ca. 250 g)	putzen, ggf. waschen und in knapp fingerbreite Stücke schneiden
3 Schalotten	halbieren, pellen, fein würfeln
1 Knoblauchzehe	halbieren, pellen., den Keim entfernen, fein würfeln
4 Rote Beten à ca. 100 g	schälen, eine Bete fein reiben, die anderen in kleine Würfel schneiden
1250 ml Gemüsebrühe	75 ml Gemüsebrühe beiseitestellen, den Rest erhitzen
300 g Risottoreis	
50 g Butter	
75 ml Sahne	
2 EL Sahnemeerrettich	
4 Stiele Estragon	Blättchen von den Stielen zupfen
Salz	
schwarzen Pfeffer aus der Mühle	

- In der Hälfte der Butter die Schalottenwürfel anschwitzen. Knoblauch, die geriebene Rote Bete und den Reis zugeben und weitere 3 Minuten bei mäßiger Hitze anschwitzen. Einen kräftigen Guss Gemüsebrühe zugeben, dann die Rote-Bete-Würfel. Die Masse gute 20 Minuten am Kochen halten, dabei immer wieder Gemüsebrühe zugeben und immer wieder rühren, bis die Brühe aufgebraucht ist.
- In der Zwischenzeit die Porreeringe in der restlichen Butter braten, bis sie knapp gar sind. Salzen und pfeffern. Die kalte Gemüsebrühe, die Sahne und den Sahnemeerrettich verrühren und mit dem Pürierstab schaumig mixen.
- Risotto und Porree auf Teller verteilen, Meerrettichschaum darüber geben und mit Estragon bestreuen.

Dazu trockenen Weißwein

Übrigens passt dazu auch noch ein Stück auf der Haut gebratene Fischfilet (Skrei, Zander...)