

Festtagsgericht für Veggies: Randenrisotto mit Meerrettich-Crème und Randenchip



Während der Festtage kommt in den meisten Schweizer Haushalten edles Fleisch auf den Teller. Was aber kann man vegetarischen Gästen servieren? Einen in Geschmack und Farbe aufregenden Risotto zum Beispiel ...

2016 spannten wir einige Tage im historischen Hotel «Victoria Jungfrau» in Interlaken aus und besuchten vor allem aus Bequemlichkeit und weil dort lockere Kleidung erlaubt war, das hauseigene Restaurant «Sapori». Als wir am ersten Abend den Randenrisotto mit Ziegenfrischkäse probierten, waren wir hellauf begeistert! Tiefrot war seine Farbe und der süssliche Geschmack erst – Wahnsinn! Wie meistens, wenn mich ein Gericht total begeistert, kochte ich es später zu Hause nach und kreierte meine eigene Version davon.

Da der Risotto eben nicht nur gut schmeckt, sondern gleichzeitig so toll aussieht, finde ich ihn absolut Feiertags-tauglich. Der weisse Klecks von Meerrettich-Crème oder Ziegenfrischkäse bildet einen spannenden Kontrast und der Chip (es dürfen natürlich auch mehrere sein) verleiht dem Ganzen optisch und von der Konsistenz her den X-Factor.

Übrigens – Rote Bete, wie das Gemüse in Deutschland genannt wird, erlebt gerade wie auch der Knollensellerie einen regelrechten Hype. Heimisches Gemüse zu essen, ist nachhaltig und gesund.

- 400 g Risotto
- 450 g gekochte Randen, von der labbrigen Haut befreit und fein geraffelt
- 2 dl Randensaft (optional, nur falls die Farbe nicht intensiv genug sein sollte)
- 3 dl Rotwein
- 1 grössere Zwiebel, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 70 g Parmesan, gerieben
- 15 g Butter
- Ca. 1,5 l Gemüsebouillon
- Etwas Olivenöl

- 1 Stück Meerrettich
- Etwas geschlagener Vollrahm
- Etwas Crème Fraîche

- Etwas Salz
- Alternativ zur Meerrettich-Crème kann auch ein Klecks Ziegenfrischkäse (z.B. Chavroux) auf das fertige Gericht gegeben werden

- 1 rohe Randenknolle, geschält
- Etwas Olivenöl
- Kräutersalz und Cayenne-Pfeffer

1. Zwiebelstücke in etwas Olivenöl langsam dünsten, bis sie glasig sind.
2. Risottoreis und gepressten Knoblauch dazugeben, kurz mitdünsten.
3. Mit dem Wein ablöschen und diesen kurz etwas einkochen lassen.
4. Die geraffelten Randen begeben, gut umrühren und etwas von der (wichtig: immer warmen oder heissen!) Bouillon begeben.
5. Auf mittlerer Stufe den Risotto vor sich hinköcheln lassen, regelmässig umrühren und immer wenn wieder Flüssigkeit benötigt wird, Bouillon nachschütten.
6. Falls der Risotto nicht die gewünschte Farbintensität entwickelt (die Farbe variiert je nach Knolle), kann während des Kochvorgangs ein wenig Randensaft beigegeben werden.
7. Wenn der Risotto die gewünschte Konsistenz erreicht hat, die Butter und den Parmesan einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zubereitungsdauer ca. 40 Minuten

1. Zu gleichen Teilen Crème Fraîche und geschlagenen Rahm vermengen. Frischen Meerrettich dazureiben (Menge je nach gewünschter Intensität) und das Ganze mit etwas Salz vermischen.

1. Ofen auf 160 °C vorheizen
2. Die geschälte Randenknolle in nicht zu feine Scheiben hobeln (zu feine Scheiben verbrennen).
3. Die Scheiben in einer Schüssel mit wenig Olivenöl, Salz und Cayenne-Pfeffer vermischen.
4. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und während ca. 35 Min. backen.
5. Auskühlen lassen.