

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 06. März 2024** ▪  
**Vegetarische Küche mit Cornelia Poletto**



**Jens Scheffler**

**Rote-Bete-Risoni mit Gorgonzola und gepickelter Birne**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Rote-Bete-Risoni:**

200 g Risoni  
 2 Knollen rohe Rote Bete  
 1 Schalotte  
 1 Knoblauchzehe  
 100 g Gorgonzola dolce  
 20 g Parmesan  
 200 ml Sahne  
 1 EL Butter + Butter, zum Braten  
 150 ml Weißwein  
 150 ml Rote-Bete-Saft  
 200 ml Gemüsefond  
 2 EL Kreuzkümmelsamen  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Rote Bete schälen und in Würfel schneiden. Kreuzkümmel in einer Pfanne erhitzen und anschließend im Mörser zermahlen. Schalotte und Knoblauch abziehen und hacken. In etwas Butter anschwitzen, dann Risoni und Rote Bete hinzugeben und kurz andünsten. Gemörserten Kreuzkümmel zugeben. Mit Weißwein ablöschen. Etwas Fond angießen und köcheln lassen. Immer wieder Fond, Rote-Bete-Saft und Sahne nachgießen und einkochen lassen, bis die Risoni gar ist. Gorgonzola in Stückchen hinzugeben, bis die gewünschte Würze erreicht ist. Parmesan reiben und zusammen mit 1 Esslöffel Butter unter die Risoni rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die gepickelten Birnen:**

2 Birnen  
 200 ml heller Balsamico  
 50 ml Holunderblütensirup  
 50 ml Lemon Squash  
 200 g Zucker  
 1 Zimtstange  
 1-2 Nelken  
 1 TL Pimentkörner  
 1-2 TL Hibiskuspulver

Birnen schälen, entkernen und in Würfel schneiden. 200 ml Wasser mit Balsamico, Holunderblütensirup, Lemon Squash und Zucker aufkochen. Zimtstange, Nelken, Piment, Hibiskuspulver und Birnenwürfel dazugeben und etwa 10 Minuten köcheln lassen. Hitze reduzieren und bis zum Servieren ziehen lassen.

**Für die Garnitur:**

150 g Cashewkerne  
 Einige essbare Blüten

Cashewkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten. Grob hacken und über das Gericht streuen. Genauso wie die Blüten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.