

Ziegenfrischkäse auf Rote-Bete-Risotto

mit Kichererbsen, Minze & Schwarzkümmel

Zutaten für 4 Portionen:

- 250g Carnaroli- oder Arborio-Risottoreis
- 350 g Ziegenfrischkäse, in 4 Nocken portioniert auf Zimmertemperatur
- 1 Tasse getrocknete Kichererbsen, über Nacht eingeweicht
- Ziegenfrischkäse ohne Rinde
- 8 Schalotten, gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, gewürfelt
- ¼ Stück Butter
- 4 EL Olivenöl
- 1 Glas Prosecco
- 1 Glas Orangensaft
- 500 ml heißen Gemüsefond, hell
- 4 Rote Bete, mit Schale gekocht, geschält und gewürfelt
- 1 EL Reissessig
- 8 EL geriebenen Parmesan
- 1 EL Schwarzkümmel
- ½ Bund Petersilie, gehackt
- ¼ Bund Minze, gehackt
- 150 ml **frischli Küchen-Profi-Sahne 20 %**
- 100 ml **frischli Gratin-Sauce**
- Salz, Pfeffer, Honig

Zubereitung:

1. Die Kichererbsen abgießen und abspülen, dann in ungesalzenem Wasser bissfest kochen.
2. Zwiebeln und Knoblauch in Öl und Butter glasig dünsten. Trockenem Reis mitdünsten, bis auch die Körner glasig sind, aber hell bleiben.
3. Ablöschen mit Prosecco und rühren, bis er absorbiert ist. Diesen Vorgang mit Orangensaft und Gemüsefond wiederholen, bis der Reis dreiviertel gar, also noch sehr kernig ist.
4. **frischli Küchen-Profi-Sahne 20 %** zugeben und erneut absorbieren lassen, dabei nicht aufhören zu rühren. Abgetropfte Kichererbsen, Rote Bete und ein paar Tropfen Reissessig zugeben, dann etwas **frischli Gratin-Sauce** unterrühren.
5. Ist alles cremig und heiß, den Risotto mit Salz und Pfeffer und evtl. etwas Honig abschmecken und in einem tiefen Teller anrichten. Die Ziegenfrischkäse zimmerwarm daraufsetzen und mit Parmesan, Schwarzkümmel und den Kräutern bestreuen.

