

## DAS BUNTE KÜCHEN-KABINETT

Hans Jörg Bachmeier \* Tanja Grandits  
\* Maria Groß \* Sarah Henke \* Johannes  
King \* Johann Lafer \* Claus-Peter  
Lumpp \* Nelson Müller \*  
Tohru Nakamura \* Alfons  
Schuhbeck

**META HILTEBRAND**



**A**ls **Meta Hildebrand** 18 Jahre alt war, wurde sie von ihrer Schwester ermuntert, sich die Wünsche für ihr weiteres Leben aufzuschreiben. Auf dem Zettel standen dann ein Auto, Schuhe der Edelmarke Christian Louboutin („Ich fand die wegen der roten Sohle toll“), aber auch schon ein eigenes Restaurant und eine Kochschule. Heute, mit 38, hat sie ein Auto, im Schuhladen Louboutins anprobiert,

aber nicht gekauft, und ihr Restaurant „Le Chef“ gerade geschlossen (und an indische Nachfolgerinnen übergeben). Folglich widmet sie sich jetzt ihrer Kochschule „CookCouture“ in einem Kreativ-Quartier Zürichs, wo sie die Kunst ihrer Küche weitergibt, Überraschungsmenus mit fünf Gängen anbietet und Weine erklärt. Rote Bete begleiten sie auch schon seit ihrer Jugend – ihre Mutter kochte häufig mit der „Rande“, wie man sie in der Schweiz nennt. Weshalb das Risotto mit der dunkelroten Rübe stets auf dem Zettel blieb.



Buch „Meta kocht!“, Verlag Gräfe und Unzer, 7,99 €



**AUGENSCHMAUS**  
Risotto in Blutrot, als Kontrast mit Meerrettich geschärfte Nocken, etwas Rucola und eine essbare Blüte

# ROTE-BETE-Risotto mit Ricotta-Nocken

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

**RISOTTO** 1 Zwiebel • 250 g Rote Bete • 1 EL Olivenöl • 350 g Risottoreis  
• 250 ml Weißwein • 200 ml kräftige Gemüsebrühe  
• 400 ml Rote-Bete-Saft • 2 EL geschlagene Sahne  
• 50 g geriebener Parmesan oder Gruyère • Salz, Pfeffer • Honig

**AUSSERDEM** 200 g Ricotta • Salz, Pfeffer • etwas frisch geriebener Meerrettich  
• 1 Handvoll Rucola • Olivenöl zum Beträufeln

### ZUBEREITUNG

**1** Für das Risotto die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Rote Bete schälen und roh in kleine Würfel schneiden (dazu am besten mit Einmal- oder Küchenhandschuhen arbeiten).

**2** Die Zwiebel in einem Topf in dem Olivenöl andünsten. Reis und Rote-Bete-Würfel dazugeben und kurz mitdünsten. Mit dem Weißwein ablöschen und alles unter Rühren so lange köcheln lassen, bis der Wein vollständig eingekocht ist.

**3** Die Gemüsebrühe mit dem Rote-Bete-Saft mischen und nach und nach unter Rühren dazugießen, bis der Reis die Flüssigkeit fast aufgesogen hat. Alles weiterköcheln lassen, bis der Reis bissfest ist. Zuletzt die Schlag-sahne und den Parmesan untermischen und das Risotto mit Salz, Pfeffer und etwas Honig abschmecken.

**4** Währenddessen den Ricotta in einer Schüssel glatt verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und etwas Meerrettich untermischen. Aus der Masse mit einem Löffel Nocken formen. Den Rucola verlesen, waschen und trocken tupfen.

**5** Das Risotto auf vier Teller verteilen und jeweils etwas Rucola in die Mitte obenauf legen. Jeweils eine Ricotta-Nocke daraufsetzen und mit etwas Olivenöl beträufeln. Nach Belieben mit essbaren Blüten garnieren.

**TIPP:** Auch einer Starköchin schmeckt Mamas Küche:

**Metas Mutter Gisela bereitet gern ein Gratin von Roter Bete mit Walnüssen für Meta zu. Sie schneidet für eine Auflaufform 800 g vorgegarte Rote Bete aus der Vakuumpackung in Scheiben und schichtet sie mit 400 g Raclettekäse abwechselnd in die gebutterte Form. Ein Guss aus 250 ml Milch, 2 Eiern, Salz, Pfeffer und frisch gehackten Kräutern kommt darüber, 60 g grob gehackte Walnüsse und Würfel von 2 Scheiben Brot vom Vortag werden obenauf gegeben. Auf der mittleren Schiene im auf 200°C (Umluft) vorgeheizten Backofen 20 bis 25 Minuten garen – fertig ist das Gratin à la Mami.**

