

Kürbisrisotto

Zutaten: 400g Hokkaidokürbis, 2 Schalotten, 1 Knoblauchzehe, 3 EL Olivenöl, 30 g Butter, 150 g Risottoreis, 100 ml Weißwein, 600 ml Gemüsefond, Salz, Cayennepfeffer, Muskat, die geriebene Schale von ½ Zitrone, 80 -100 g frisch geriebener Parmesan,

Zubereitung: Kürbis waschen, entkernen und in 2x2 cm würfeln. 1 Schalotte schälen und klein würfeln. Kürbiswürfel und die Schalotte in Olivenöl anbraten. Pfeffern, salzen, mit wenig Brühe auffüllen und mit einem kleinen Stück Butter langsam weich dünsten bis er schön weich ist. Anschließend das Ganze mit einem Stabmixer oder mit einer Küchenmaschine fein pürieren und beiseitestellen.

Schalotten und Knoblauch schälen, fein würfeln und in heißem Olivenöl andünsten. Reis zufügen und glasig andünsten. Mit Weißwein ablöschen bis die Flüssigkeit fast eingekocht ist. Anschließend 1/3 der Brühe angießen und bei mittlerer Hitze köcheln lassen bis der Reis die Flüssigkeit wieder aufgesogen hat. Bei regelmäßigem Umrühren diesen Vorgang noch mehrfach wiederholen bis das Risotto fast gar ist. Es sollte nicht zu flüssig sein und noch leichten Biss haben.

Das beiseite gestellte Kürbispüree unterrühren, mit dem Parmesan das cremige Risotto abbinden und mit Salz, Cayennepfeffer, Muskat und Zitronenschale abschmecken.

Hierzu passt wunderbar ein gebackener Ziegenkäse oder wer mag auch eine gebratene Salsiccia.

Wir wünschen einen guten Appetit.

