

Kürbisrisotto mit Radicchio

ZUTATEN

- 2 Schalotten
- 1 kleiner Radicchio
- 350 g Hokkaidokürbis
- 1-1 1/4 l Hühnerbrühe
- 2 EL Butter
- 250 g Risottoreis
- 25 g frisch geriebener Parmesan
- 150 g Gorgonzola dolce
- Meersalz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- frisch geriebene Muskatnuss

ZUBEREITUNG

1. Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Äußere Blätter des Radicchio und den Strunk entfernen, Radicchio vierteln und in dünne Streifen schneiden. Hokkaido waschen und entkernen, dann zuerst in dünne Spalten, anschließend in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Die Hühnerbrühe erhitzen und heiß halten.
2. Die Butter in einem großen Topf schmelzen und aufschäumen lassen. Darin die Schalotten glasig andünsten. Den Risotto-Reis dazugeben und unter Rühren mitdünsten, bis auch dieser glasig ist (weder Schalotten noch Reis sollen dabei Farbe annehmen)
3. Die Kürbiswürfel in den Topf geben und mit 2 - 3 Schöpfkellen heißer Brühe ablöschen. Den Risotto bei mittlerer Hitze köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren, damit nichts am Boden ansetzt, und schöpf kellenweise weitere Brühe dazugeben, sobald der Reis die Flüssigkeit im Topf aufgenommen hat.
4. Nach 15 - 18 Min. die Radicchiostreifen unter den Reis rühren. Den Risotto probieren, die Reiskörner sollten noch einen leichten Biss haben. Dann den Parmesan und den Gorgonzola untermengen und den Risotto noch 1 - 2 Min. auf der ausgeschalteten Herdplatte ziehen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.