

Kürbisrisotto mit Haselnuss

Rezeptkiste

Zubereitungszeit: ca. 90 Minuten

Zutaten für ca. 4 Portionen:

- 500g festes Kürbisfleisch (Butternut, Muscat)
- 1-2 Schalotten fein gehackt
- 350g Risottoreis
- 1,5 l Gemüsebrühe
- 40g Parmesan gerieben
- 40g geröstete Haselnüsse
- 100ml Weißwein
- 2 EL Haselnussmus
- 30 ml Olivenöl
- Salz

Zubereitung:

1. Die gerösteten Haselnusskerne grob hacken.
2. Den Kürbis schälen und von Kernen befreien. C. 60g des Kürbisfleisches in Würfel mit etwa 0,5 cm Kantenlänge schneiden und diese in einer kleinen Pfanne ohne Zugabe von Öl anrösten. Die Kürbiswürfel mit den gehackten Haselnüssen Beiseite stellen. Die Mischung dient als Topping für das fertige Gericht.
3. 1L Gemüsebrühe erhitzen und auf niedriger Temperatur erhitzt lassen. Den Rest des Kürbisses in Würfel mit etwa 1cm Kantenlänge schneiden (das muss nicht genau sein! Der Kürbis wird verkocht.) Die Schalotte(n) fein hacken.
4. Die Hälfte des Olivenöls in einem Topf bei mittlerer Hitze erwärmen und die fein gehackten Schalotten darin unter Rührer anschwitzen, bis sie fast schmelzen (5-10min) Dann die Kürbiswürfeln hinzufügen und unter Rühren etwa 2-3 min mit anschwitzen. Mit etwas der Gemüsebrühe ca. 100 ml angießen und mit geschlossenem Deckel 15-20min köcheln lassen. Ab und zu kontrollieren und ggfls. Umrühren, der Kürbis soll nicht festbacken.
5. In der Zwischenzeit in einem Topf das restliche Öl stark erhitzen und den Risottoreis unter ständigem Rühren darin anrösten bis er schön glasig ist (5-10min). Dann mit dem Weißwein löschen und solange weiter rühren bis die gesamte Flüssigkeit verkocht ist.
6. Den Reis mit zu dem Kürbis geben und etwas der Gemüsebrühe hinzugeben. Wenn die Flüssigkeit vom Reis aufgenommen wurde, wieder etwas Brühe hinzugeben (Tipp: etwa in 100-150ml Schritten). So weiter verfahren bis der Reis nach etwa 15-20min die gewünschte Konsistenz erreicht hat.
7. Jetzt 2 EL Haselnussmus und danach einen Großteil des Parmesans einrühren (etwas zur Deko zurückbehalten). Mit Salz abschmecken.
8. Das Risotto anrichten (z.B. Servierring nutzen) und mit der Kürbiswürfel-Haselnussmischung und etwas Parmesan garnieren.

Ökullus wünscht **Guten Appetit!**