



Kürbis-Risotto

Zutaten:

2 mittelgroße Schalotten (fein gewürfelt)
750 ml Geflügelfond
300 g Risotto-Reis
150 ml Weißwein
60 g Parmesan (gerieben)
50 g Butter
400 g Hokkaido-Kürbis (gewaschen,
geschält, entkernt und klein gewürfelt)

1 Prise Zucker
Salz, Chiliflocken
1 Handvoll frische Petersilie (gewaschen
und fein geschnitten)
1 Spritzer Limettensaft
1 bis 2 EL Sahne

*Zusätzlich: Butter zum Andünsten,
Kürbiskernöl zum Garnieren*

Zubereitung:

1. Kocht den Fond in einem Topf auf und haltet ihn am köcheln.
2. Anschließend erhitzt Ihr 1 EL Butter in einem großen Topf und gebt die Schalottenwürfel dazu. Lasst sie für einige Minuten anschwitzen.
3. Gebt nun den Reis in den Topf zu den angeschwitzten Schalotten und lasst ihn unter Rühren für etwa eine Minuten andünsten.
4. Löscht den Reis jetzt mit dem Weißwein ab und kocht ihn bei mittlerer Hitze ganz ein.
5. Den Fond könnt Ihr dann mit Hilfe einer Schöpfkelle portionsweise dazugeben. Das heißt sobald die Flüssigkeit einer Schöpfkelle eingekocht ist, gebt Ihr die nächste dazu, bis der Fond komplett aufgebraucht ist. Achtet hierbei darauf, dass Ihr das Risotto bei mittlerer Hitze unter Rühren quellen lasst.

Viele weitere Rezepte findest du unter: www.kathi-koestlich.de

6. In der Zwischenzeit den Kürbis in einer Pfanne mit 1 EL Butter anbraten. Sobald der Kürbis gar ist, könnt Ihr die Petersilie dazugeben und ihn mit Salz und Chiliflocken abschmecken. Dann mit einer Prise Zucker karamellisieren lassen.
7. Wenn Euer Risotto-Reis noch Biss hat, ist jetzt der beste Moment, um Parmesan, Butter und Sahne unterzurühren. Verfeinert das Ganze mit einem Spritzer Limettensaft.
8. Zum Schluss bzw. kurz vor dem Servieren könnt Ihr 2/3 des Kürbis unter das Risotto rühren. Den Rest könnt Ihr nutzen, um Euer Risotto damit schön zu Garnieren. Träufelt noch etwas Kürbiskernöl darüber und fertig ist Euer Kürbis-Risotto.

