



Kürbisrisotto

[Carnaroli](index.php?id_kat=23&id_rez=295) gilt in Italien als die beste Reissorte für Risotti, er wird beim Kochen sämig und behält trotzdem einen festen Kern. Geschmorter Kürbis neigt meist zu einer leicht mehligen Konsistenz, darum wird er vorab in Bouillon gegart, abgeseibt und püriert. Die Bouillon wird dann zum Garen des Risottos verwendet, erst gegen Schluss wird das Kürbispüree unter den Risotto gemischt, so nimmt der Risotto den vollen Kürbisgeschmack an, ohne dabei mehlig zu wirken. Es spricht aber nichts dagegen, den Risotto mit ein paar Kürbiswürfelchen zu garnieren.

Zutaten (2 Portionen)

280g Kürbis (Muskatkürbis, gerüstet)
8dl Gemüsebouillon
1 Zwiebel, ca. 40g
170g Risotto-Reis (Carnaroli)
1dl Weisswein
60g Tafelbutter
50g Grano Padano oder Parmesan
wenig Muskatnuss
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Kürbis schälen, Kerne und das Heu entfernen und das Fruchtfleisch zu ca. 1cm grossen Würfeln schneiden.

Bouillon aufkochen, Kürbis zugeben und weich kochen (ca. 5 Minuten). Bouillon absieben und auffangen. Ein paar Kürbiswürfel zur Dekoration beiseite stellen, den Rest der Würfel pürieren. Bouillon in die Pfanne zurückgeben und warm halten.

Zwiebel hacken und in 10g Butter leicht andünsten. Reis dazugeben und vermischen bis er glasig ist. Weisswein dazugießen und lebhaft köchelnd fast ganz einkochen lassen. Bouillon portionenweise zugeben und jedesmal einkochen lassen. Der Reis sollte jeweils gerade so mit Bouillon bedeckt sein. Dabei häufig umrühren.

Sobald der Risotto gar ist, das Kürbispüree zugeben, mit wenig Pfeffer und Muskatnuss würzen und verrühren. Risotto nochmals zum köcheln bringen, geriebener Grano Padano und 50g Butter in Stücken zugeben und unterrühren. Ev. nochmals etwas Bouillon zugeben, damit der Risotto so leicht fließt.

Anrichten und mit den beiseite gestellten Kürbiswürfeln garnieren.







Wein zugeben und einkochen...



... danach Bouillon portionenweise zugeben und einkochen



