Kürbis-Risotto

Kategorie: Gemüsegerichte - Aufwand: mittel - Preis: mittel - für Gruppen: ja - vegetarisch: nein

Kürbis

1,2 kg	Kürbis (Muskat- oder Hokkaidokürbis)
2,0 TL	Koriandersamen
2,0 TL	getrocknetes Oregano
0,5 TL	Fenchelsamen
1,0 TL	Chilipulver
1,0 TL	Salz
1,0 TL	frisch gemahlener Pfeffer
1,0	Knoblauchzehe
1,0 EL	Olivenöl

Risotto

1,0 l	Gemüsebrühe
1,0 EL	Olivenöl
2,0	Zwiebeln
	Salz & Pfeffer
2,0	Knoblauchzehen
400 g	Risottoreis
100 ml	Weißwein
70,0 g	Butter
2,0 EL	frische Thymianblätter
2,0 EL	Mascarpone (ersatzweise Frischkäse)

(Angaben für 6 Personen)

Dieses Kürbis-Risotto wird sehr cremig und schmeckt gut mit einem grünen Salat der Saison als Beilage.

Zubereitung

Den Kürbis längs achteln, die Kerne entfernen. Alle Gewürze mit dem Mörser zerstoßen und das Öl einrühren. Den Kürbis mit der Mischung bestreichen und im Ofen bei 200°C etwa 30 Minuten backen (bis er weich ist). Die eine Hälfte des Kürbis grob, die andere relativ fein hacken.
Die Brühe erhitzen. Die Zwiebeln fein hacken, den Knoblauch durch die Presse drücken und beides in einer tiefen Pfanne mit Öl anbraten, dann Thymian und Reis dazugeben und ständig rühren, nach etwa 3 Minuten den Wein zugießen. Wenn der Weißwein eingekocht ist, den groben Kürbis dazugeben, salzen und eine erste Schöpfkelle heiße Brühe dazugießen. Den Reis köcheln lassen, rühren und nach und nach die Brühe zugießen und jeweils verdampfen lassen. Wenn der Reis bissfest ist, salzen und pfeffern. Zuletzt den feinen Kürbis und den Mascarpone unterheben.