



Dauer: Mittel

.....

Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch

.....

Saison: Ganzjährig

.....

Für: 4 Personen

.....

Verfasst von: Thomas Ensinger

.....

Zutaten

.....

400 G Risottoreis

.....

1/2 Zwiebel (gewürfelt)

.....

2 EL Olivenöl

.....

1,5 L Gemüsefond

.....

1 SCHUSS Weißwein

.....

80 G geriebener Parmesan

.....

40 G Butter

.....

Salz

Pfeffer

250 G Hokkaido-Kürbis

1/2 Zwiebel (in Streifen geschnitten)

2 ZEHEN Knoblauch

1 TL Kurkuma oder Curry

ETWAS Chili

Honig

Olivenöl

1/4 Stange Lauch (in feinen Streifen)

Zubereitung

1. Den Kürbis in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein Backblech geben.
2. In Streifen geschnittene Zwiebel, gehackten Knoblauch dazugeben und mit Kurkuma, Chili, Honig, Olivenöl und Meersalz würzen.
3. Im Backrohr bei 180 °C ca. 15 Minuten bissfest schmoren.
4. 4 Spalten zum Garnieren beiseite geben und den Rest mit etwas Suppe zu pürieren.
5. Gewürfelten Zwiebel in Olivenöl glasig anschwitzen.
6. Reis beigeben, durchrühren und mit Weißwein ablöschen.
7. Nach und nach mit Gemüsesuppe aufgießen, sodass der Reis immer mit Flüssigkeit bedeckt ist und nicht zusammenklebt.
8. Nach 10 Minuten kann man den noch körnigen Risotto auf ein Blech (ca. 2 bis 3 cm hoch) aufstreichen und kühl stellen oder gleich weiterverarbeiten.

Der Reis kann in einen Behälter umgefüllt werden und 1-2 Tage im Kühlschrank gelagert werden.

Dadurch hat man einen Zeitgewinn bei der Fertigstellung, wenn man seinen Gästen frisches Risotto servieren möchte.

9. Reis in einem Topf unter Zugabe von etwas Gemüsesuppe wieder anwärmen.
10. Kürbispüree begeben und so lange köcheln, bis der Reis die gewünschte Konsistenz hat.
11. Bei Bedarf immer wieder mit etwas Gemüsesuppe auffüllen.
12. Dann den Lauch, Butter und Parmesan einrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
13. Mit den Kürbisspalten und Lauchstreifen garnieren.

Rezept zum Genusstagebuch #52

Tipp: Je nach Geschmack kann ein Löffel Schaf-Frischkäse daraufgegeben werden!