

Sendungsdokument „Silvia kocht“

Fotocredit: Simeon Baker



Kürbisrisotto, Mandarine und Cantuccini

Koch: Richard Rauch

Zutaten

(4 Personen)

Für das Risotto

- 500 g Butternuss-Kürbisfleisch
- 1 Rosmarinzweig
- 5 EL Olivenöl
- 100 g Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stange Sellerie
- 350 g Risottoreis (Rundkornreis)
- 125 ml Prosecco
- 1 l heißer Hühnerfond (oder Gemüsefond)
- 1 TL Honig
- 3 EL weiche Butter
- 80 g geriebener Parmesan
- Salz
- Pfeffer
- 50 g eingelegte Mandarinen (2 Teile Zucker mit 1 Teil Wasser aufkochen, Mandarinenfilets in ein Einmachglas geben und mit dem Zucker-Sud aufgießen. Im Dampfgarer bei 90° C 1 Stunde abdämpfen oder bei 130° C 1,5 Stunden im Rohr dämpfen.)

Für die Garnitur

- 80 g Cantuccini (aus dem Supermarkt)
- Abrieb einer frischen Mandarine

Zubereitung

- 1.** Für das Risotto zuerst das Rohr auf 160° C Umluft vorheizen.
- 2.** Den Kürbis schälen, entkernen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen, mit den Rosmarinnadeln bestreuen, mit 3 EL Olivenöl beträufeln, salzen, pfeffern und einen kleinen Schuss Prosecco dazugeben. Je nach Geschmack etwas Honig darüber träufeln. Den Kürbis nun etwa 30 Minuten im Rohr weichgaren.
- 3.** In der Zwischenzeit die kleingewürfelten Zwiebeln, den gehackten Knoblauch und den in Würfel geschnittenen Sellerie in 2 EL Olivenöl etwa 3 Minuten lang anschwitzen. Den Reis zugeben, kurz mitrösten und dann mit dem restlichen Prosecco ablöschen.
- 4.** Nach und nach immer wieder so viel heißen Hühnerfond zugießen, dass der Reis gerade bedeckt ist, dabei öfters umrühren. Nun das Risotto salzen, pfeffern und zirka 20 Minuten bei mittlerer Hitze weichgaren.
- 5.** Den Kürbis aus dem Rohr nehmen, sobald er weich ist. Dann mit etwas Honig und der weichen Butter bestreichen, mit einer Gabel zerdrücken und unter das Risotto mengen. Nun die eingelegten Mandarinen, eventuell noch etwas Butter und den geriebenen Parmesan untermengen.
- 6.** Zum Schluss das Risotto auf einem flachen Teller anrichten, die Cantuccini grob zerbrechen und über das Risotto streuen und etwas Mandarinenabrieb darüber geben.