

Orangen-Risotto

Für zwei Personen

100 g Risottoreis	1 Orange, Abrieb	$\frac{1}{4}$ Hokkaido-Kürbis
$\frac{1}{4}$ Knolle Sellerie	$\frac{1}{2}$ Stange Lauch	1 Karotte
50 g Parmesan	100 ml trockener Weißwein	100 ml Orangensaft
300 ml Hühnerfond	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian
1 TL Zucker	100 g Butter	Salz, Pfeffer

Karotte und Sellerie schälen, von den Enden befreien und fein würfeln.

Den Kürbis vierteln, das Kerngehäuse herauslösen und das Fruchtfleisch grob hacken. Den Lauch von der äußeren Schale und dem Wurzelwerk befreien und in dünne Ringe scheiben. 1 EL Butter in einem Topf aufschäumen und darin das Gemüse scharf anbraten.

Mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen und die Hälfte des Gemüses beiseite stellen.

Den Reis dazugeben, kurz mitrösten und mit Weißwein ablöschen. Hühnerfond und Orangensaft angießen und bei geringer Hitze etwa 15 Minuten kochen. Orangenabrieb, Rosmarin und Thymian hinzugeben.

Die Orange filetieren und die Filets mit dem angedünsteten Gemüse zum Risotto geben.

Den Parmesan auf einer Vierkantreibe reiben und das Risotto mit Parmesan, übriger Butter, Salz und Pfeffer abschmecken.

Markus Fütterer am 15. Januar 2018