

Kürbis-Risotto mit Salbei

Für 2 Personen

750 g Butternußkürbis	200 g Risottoreis	0,5 Zimtstange
1 Chilischote, getrocknet	8 Salbeiblätter	0,5 Schalotte
50g Parmesan	1 EL Butter	1 EL Mascarpone
4 EL Olivenöl	0,5 l Gemüsefond	75 ml trockenener Weißwein
Meersalz	Pfeffer	

Den Backofen auf 200 Grad Ober/ Unterhitzen vorheizen. Den Kürbis vierteln und die Kerne entfernen. Die Zimtstange klein schneiden und in einen Mörser geben. Die Chilischote längs aufschneiden, von den Kernen befreien und ebenfalls in den Mörser geben. Einen Esslöffel Meersalz dazu geben und fein mörsern. Das Kürbis- Fruchtfleisch mit einem Esslöffel Öl bepinseln, mit der Zimt-Chili-Salzmischung einreiben und in eine Auflaufform legen und im Backofen 20 Minuten garen. Die Selleriestange putzen und klein schneiden. Die Schalotte abziehen und fein würfeln. In zwei Esslöffeln Olivenöl weich dünsten. Den Risottoreis dazugeben und glasig dünsten. Den Gemüsefond in der Zwischenzeit erhitzen. Den Reis mit dem Weißwein ablöschen und diesen unter Rühren einkochen lassen. Nun eine Schöpfkelle Gemüsefond dazugeben und wieder rühren, bis die Flüssigkeit aufgesogen ist. So weiter verfahren, bis der Reis bissfest ist und der Fond aufgebraucht ist. Das weiche Kürbisfleisch unter das Risotto geben. Den Topf vom Herd nehmen und den geriebenen Parmesan, die Mascarpone und die Butter unterrühren. Ein paar Minuten stehen lassen. Zwischenzeitlich das restliche Öl erhitzen und die Salbeiblätter darin frittieren. Anschließend die Salbeiblätter auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Das Risotto auf einem Teller anrichten und mit dem Salbei garnieren.

Christian Glatzl am 29. Juni 2010