

# Kürbis-Risotto mit Baby-Boo-Crunch, Salat mit Croûtons

**Für zwei Personen**

**Für das Risotto:**

125 g Risotto	200 g Hokkaido-Kürbis	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	100 ml Weißwein	750 ml Gemüsesfond
1 EL Butter	30 g Parmesan	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

**Für den Kürbis-Crunch:**

1 Baby-Boo-Kürbis	1 Ei	100 g Mehl
100 g Panko	1 L neutrales Öl	Salz, Pfeffer

**Für den Salat:**

1 Bund Rucola	200 g Babyspinat	1 kleiner Radicchio
1 Passionsfrucht	1 Limette	1 EL weißer Balsamico
2 EL Olivenöl	1 TL brauner Zucker	Salz, Pfeffer

**Für die Croûtons:**

1 Ciabattabrot	100 g Kürbiskerne	3 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

**Für die Garnitur:**

1 kleiner Hokkaido-Kürbis	1 EL steirisches Kürbiskernöl
---------------------------	-------------------------------

**Für das Risotto:**

Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Kürbis waschen, entkernen und in gleichmäßige kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl andünsten. Reis dazu geben und andünsten, bis Zwiebeln glasig sind. Mit Weißwein ablöschen und komplett einkochen lassen. Nach und nach Gemüsesfond dazu gießen, Reis sollte immer bedeckt sein. Nach zehn Minuten den geschnittenen Kürbis dazugeben und Reis weiter kochen, bis Reis bissfest ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Parmesan in den Reis reiben und Butter dazu geben.

**Für den Kürbis-Crunch:**

Kürbis aushöhlen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Mehl, Salz und eine Prise Pfeffer vermengen. Ei aufschlagen und auf einen flachen Teller geben. Pankomehl auf einen flachen Teller geben. Kürbisscheibchen in der Mehl-Mischung wälzen. Anschließend durchs Ei ziehen und in Panko panieren. Fett in der Fritteuse erhitzen und Kürbis kurz frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Meersalz verfeinern.

**Für den Salat:**

Rucola, Babyspinat und Radicchio waschen, trockenschleudern und putzen. Fruchtfleisch der Passionsfrucht auslösen. Limette auspressen. Passionsfrucht mit Limettensaft, Essig, Zucker, Salz, Pfeffer und Öl vermengen. Radicchioblätter im Ganzen als Salatschale auf den Teller legen. Rucola und Babyspinat hinein geben. Dressing kurz vor dem Servieren über den Salat geben.

**Für die Croûtons:**

Ciabatta in Würfel schneiden und in heißem Olivenöl goldgelb anbraten. Kürbiskerne dazu geben und mit anrösten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren über den Salat streuen.

**Für die Garnitur:**

Oberes Drittel des Kürbis abschneiden, Kürbis aushöhlen. Bei 150 Grad für ca. 10 Minuten in den Ofen stellen, damit Kürbis warm wird. Risotto im Kürbis anrichten. Mit Kernöl garnieren und servieren.

Stephan Müller am 31. Oktober 2019