

# Steinpilz-Risotto mit Kürbis-Püree und Gremolata

**Für zwei Personen**

**Für das Steinpilz-Risotto:**

250 g Carnaroli Risottoreis	250 g frische Steinpilze	15 g getrock., eingew. Steinpilze
1 Schalotte	150 g Parmesan	100 g Butter
800 ml Gemüfefond	50 ml trockener Weißwein	Öl, Salz, Pfeffer

**Für das Kürbispüree:**

1 kleiner Hokkaidokürbis	1 mehligk. Kartoffel	2 Knoblauchzehen
3 cm Ingwer	$\frac{1}{2}$ Zitrone	2 EL Butter
100 ml Gemüfefond	Salz	Pfeffer

**Für die Gremolata:**

1 Zitrone	5 EL Olivenöl	1 Bund Blatt Petersilie
Salz	Pfeffer	

**Für die Garnitur:**

3 EL Kürbiskerne	5 Cherrytomaten	Olivenöl, Meersalz
------------------	-----------------	--------------------

**Für das Steinpilz-Risotto:**

Die Schalotte abziehen, fein schneiden und in etwas Butter anschwitzen.

Frische Steinpilze putzen und einen Teil davon mit den eingeweichten Steinpilzen würfeln und zu den Schalotten dazugeben. Das Pilzwasser der eingeweichten Pilze aufbewahren.

Risottoreis zu den Pilzen in die Pfanne geben und mit anschwitzen bis der Reis glasig ist. Mit Weißwein aufgießen und diesen vollständig einkochen lassen. Etwa 200 ml von dem Pilzwasser dazugeben, anschließend nach und nach den Gemüfefond angießen. Bis zu 20 Minuten einköcheln lassen, dabei ab und an umrühren.

Parmesan reiben. Kurz vor dem Anrichten Butter und Parmesan unter das Risotto rühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Die restlichen frischen Steinpilze separat in einer Pfanne in Öl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und zum Garnieren verwenden.

**Für das Kürbispüree:**

Knoblauchzehe abziehen und hacken. Kürbis schälen, halbieren und von den Kernen befreien. Kartoffel schälen. Kürbis und Kartoffel kleinschneiden und mit Knoblauch in Butter anbraten. Fond dazugeben, Ingwer hineinreiben und köcheln lassen. Weichgekochten Kürbis und die Kartoffel in einen hohen Becher umfüllen, mit etwas Butter pürieren und durch ein Sieb streichen. Etwas Zitronensaft auspressen und das Püree mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Gremolata:**

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und kleinhacken. Die Schale einer Zitrone abreiben. Petersilie mit Zitronenabrieb und Olivenöl vermengen, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Garnitur:**

Kürbiskerne anrösten und kleinhacken. Cherrytomaten waschen, trockentupfen und in Olivenöl scharf anbraten. Mit Meersalz würzen.

Die Haut abziehen und zum Garnieren verwenden.

Kürbispüree auf den Teller geben, in die Mitte das Risotto im Ring anrichten. Die angebratenen Steinpilze auf das Risotto geben und darüber etwas Parmesan hobeln. Die Cherrytomaten seitlich auf das Püree geben und Gremolata über die Kürbiscreme tröpfeln. Kürbiskerne zuletzt drüberstreuen, die Gremolata zusätzlich separat reichen, anschließend alles zusammen servieren.

Pia Schneider am 26. Oktober 2020