

Kürbis-Risotto, Bergkäse, Pilze und Kürbiskern-Pesto

Für zwei Personen

Für das Kürbis-Risotto:

1 kleiner Hokkaido	80 g Carnaroli-Risotto	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	150 g Bergkäse	80 g Butter
100 ml Weißwein	600 ml Gemüsefond	Muskatnuss
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Kräuterseitlinge:

100 g Kräuterseitlinge	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	Olivenöl, Salz
------------------------	--------------------------------------	----------------

Für das Kürbiskern-Pesto:

100 g Kürbiskerne	150 g Bergkäse	1 Bund glatte Petersilie
150 ml Olivenöl	1 Zitrone, davon Abrieb	Salz, Pfeffer

Für die Deko:

25 g Kürbiskerne	30 g Zucker
------------------	-------------

Für das Kürbis-Risotto:

Den Gemüsefond erwärmen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. In einem Topf mit Öl anschwitzen. Risotto dazugeben und mit glasig werden lassen. Mit Weißwein ablöschen und reduzieren lassen.

Kürbis halbieren und Fruchtfleisch und Kerne herausholen. In kleine Würfel schneiden. Die Hälfte des Kürbis mit zum Risotto geben und mit anschwitzen. Fond angießen und reduzieren lassen.

Restlichen Kürbis ausstechen und in einer Pfanne mit Öl anbraten, bis er weich ist. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Sobald der Fond im Risotto eingekocht ist, neuen angießen. Ab und zu umrühren. Bergkäse reiben. Kurz vor Ende der Garzeit Käse und Butter unter Risotto rühren.

Für die Kräuterseitlinge:

Kräuterseitlinge putzen, halbieren und in einer Pfanne sautieren, nur leicht salzen und mit gehackter Petersilie bestreuen. Auf dem Risotto drapieren.

Für das Kürbiskern-Pesto:

Bergkäse in grobe Stücke schneiden. Kürbiskerne, Käse, Petersilie und Kürbiskernöl in einen Multizerkleinerer geben und fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Je nach Konsistenz mit Olivenöl nacharbeiten.

Für die Deko:

Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Dann mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen.

Dennis Kunze am 31. Januar 2024