

Kürbis-Risotto, -Ziegenkäse-Schaum, -Perlen, -Krokant

Für zwei Personen

Für den Krokant:

50 g Kürbiskerne	1 TL Butter	1 TL Olivenöl
50 g Zucker	Meersalz	

Für den Kürbis:

600 g Hokkaido-Kürbis	1 kleine Zwiebel	1 Knoblauchzehe
50 g Butter	100 ml Sahne	50 ml Milch
150 ml Gemüsefond	1 TL Olivenöl	$\frac{1}{2}$ TL Piment d'Espelette
Salz	Pfeffer	

Für das Risotto:

200 g Risotto Reis, Carnaroli	$\frac{1}{2}$ fertiges Kürbispüree, s.o.	$\frac{1}{2}$ fertige Kürbisperlen, s.u.
2 Schalotten	2 Knoblauchzehen	60 g Parmesan
1 EL eiskalte Butter	1 EL Butter	500 ml Gemüsefond
250 ml Weißwein	2 Zweige Thymian	4 Blätter Salbei
1 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Kürbisperlen:

1 kl. Mikrowellenkürbis	1 kl. Hokkaido-Kürbis	1 kl. Sweet-Mama-Delica-Kürbis
Olivenöl	Salz	

Für den Schaum:

$\frac{1}{2}$ fertiges Kürbispüree, s.o.	50 ml Sahne	100 g Ziegenfrischkäse
--	-------------	------------------------

Für das Öl:

100 ml neutrales Öl	60 g Kürbiskerne
---------------------	------------------

Für die Garnitur:

Radieschen-Kresse	2 Zweige Thymian	10 g Parmesan
-------------------	------------------	---------------

Für den Krokant:

Die Kürbiskerne grob hacken und in einer Pfanne mit Olivenöl rösten.

Zucker bei mittlerer Hitze in der Pfanne schmelzen. Butter und 1 TL Wasser hinzugeben. Kürbiskerne einrühren und salzen.

Die Masse dünn auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen.

Erkalten lassen und anschließend in Stücke brechen.

Für den Kürbis:

Kürbis mit Schale in kleine Stücke schneiden und mit abgezogener und kleingeschnittener Zwiebel und Knoblauch in Öl und Butter anrösten.

Zusammen mit Gemüsefond, Sahne und Milch für 15-20 Minuten bei mittlerer Hitze weichkochen. Mit Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette abschmecken. Alles fein pürieren und durch ein Sieb geben.

Die Hälfte des Pürees später in das Kürbisrisotto einarbeiten. Die andere Hälfte für den Schaum verwenden.

Für das Risotto:

Gemüsefond erhitzen. Schalotten abziehen, fein würfeln und mit dem Reis für 2 Minuten in reichlich Olivenöl und Butter glasig dünsten.

Knoblauch abziehen, kleinhacken, hinzufügen und mit Weißwein ablöschen. Thymian und Salbei fein hacken und unterrühren. Immer wieder mit Gemüsefond aufgießen. Insgesamt 18 Minuten köcheln lassen. Am Ende der Garzeit das Kürbispüree einarbeiten und die eiskalte Butter mit

dem Parmesan einrühren. Zum Schluss die Kürbisperlen unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Kürbisperlen:

Mit einem Kugelausstecher Kugeln aus den Kürbissen ausstechen und mit Olivenöl und Salz gut marinieren. Für 8-10 Minuten im Ofen knusprig backen. Die Hälfte der Kugeln in das Risotto einarbeiten, die andere Hälfte mit auf dem Teller anrichten.

Für den Schaum:

Kürbispüree bei leichter Hitze mit Ziegenfrischkäse und Sahne zusammenrühren. Alles in eine Espumafflasche geben und gut schütteln.

Mit dem Risotto anrichten.

Für das Öl:

Kürbiskerne anrösten und mit dem Öl vermischen. Kurz auf ca. 60 Grad erwärmen. Zur Seite stellen und 20 Minuten ziehen lassen. Durch ein Passiertuch abseihen.

Für die Garnitur:

Parmesan hobeln und zusammen mit Thymian und Kresse als Garnitur verwenden.

Romy Krämer am 29. Oktober 2024