

Kürbis-Risoni-Risotto, Gorgonzola, Birnen, Haselnüsse

Für zwei Personen

Für das Kürbis-Risoni-Risotto:

200 g Risoni-Nudeln	200 g Hokkaido	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	20 g Parmesan	Butter
150 ml Weißwein	150-200 ml Gemüsefond	Salz, Pfeffer

Für die Birnen:

2 Birnen	200 ml Balsamicoessig	200 ml Zucker
1 Zimtstange	1-2 Nelken	1 TL Pimentkörner
1-2 TL Hibiskuspulver		

Für die Haselnüsse:

100 g Haselnüsse

Für die Garnitur:

20 g Gorgonzola dolce	10 g Parmesan	Honig
1 Zweig Thymian	Salz	Pfeffer

Für das Kürbis-Risoni-Risotto:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Hokkaido waschen, entkernen und grob reiben. Schalotte und Knoblauch abziehen und hacken.

In etwas Butter anschwitzen, dann Risoni und Hokkaido hinzugeben. Mit Weißwein ablöschen.

Etwas Fond angießen und köcheln lassen. Immer wieder Fond nachgießen und Risoni wie ein Risotto garen. Parmesan reiben und mit 1 Esslöffel Butter unterrühren.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Birnen:

Birnen putzen und in Würfel schneiden. 200 ml Wasser mit Balsamicoessig und Zucker aufkochen. Zimtstange, Nelken, Piment und Hibiskuspulver sowie Birnenwürfel hinzufügen und etwas köcheln lassen.

Birnenwürfel mit Sud in ein Schraubglas geben und darin ziehen lassen - am besten über Nacht.

Für die Haselnüsse:

Haselnüsse im Backofen goldbraun rösten, grob hacken und über das Gericht geben.

Für die Garnitur:

Parmesan reiben und Gericht damit bestreuen. Gorgonzola in Würfel schneiden oder zupfen und ebenfalls auf das Risoni-Risotto geben. Mit Honig beträufeln. Thymian zupfen und Risoni-Risotto damit garnieren.

Final mit Salz und Pfeffer würzen.

Wer keinen Gorgonzola mag, kann auch Feta- oder Ziegenkäse verwenden.

Zora Klipp am 17. November 2023