

Kürbis-Chili-Risotto mit Ziegenkäse

Für 4 Portionen:

250 g Muskatkürbis	1 Zwiebel	1 rote Chilischote
150 g kalte Butter	300 g Risottoreis	1 EL Tomatenmark
200 ml Weißwein	1l heiße Hühnerbrühe	Salz, Pfeffer
100 g geriebener Parmesan	2 Rollen Ziegenkäse (à 150 g)	

Den Kürbis schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Die Chilischote längs halbieren, entkernen, waschen und in feine Würfel schneiden. In einem ofenfesten Topf einen gehäuften EL Butter erhitzen und die Zwiebel mit dem Kürbis darin glasig anschwitzen. Den Reis und das Tomatenmark bei mittlerer Hitze etwa 2 Minuten mitrösten, dann die Chili untermischen. Den Wein angießen und einkochen lassen.

Zum Gratinieren den Backofen mit Grillstufe 200 °C vorheizen. Lasst den Risotto beim Garen nicht allein. So stellt ihr sicher, dass immer genügend Flüssigkeit im Topf ist und der Risotto nicht ansetzt oder pampig wird. Soviel Brühe angießen, dass der Reis bedeckt ist und unter häufigem Rühren einköcheln lassen. Wieder Brühe angießen und unter Rühren einköcheln lassen. So weiterfahren, bis der Reis bissfest gegart ist.

Den Risotto mit Salz und Pfeffer würzen. Die restliche Butter in Stückchen und den Parmesan dazugeben und alles cremig verrühren.

Den Ziegenkäse in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden, auf den Risotto legen und im Backofen etwa 3 Minuten goldbraun gratinieren

Alexander Kumptner am 06. Dezember 2022