

Kürbis-Risotto mit krossem Speck

Für 4 Personen

250 g Risottoreis	400 g Muskatkürbis	200 g Frühstücksspeck
2 EL Olivenöl	1 Zwiebel	1 Zehe Knoblauch
125 ml Weißwein	1 L Gemüsebrühe	2 EL Butter
50 g Parmesan	0,5 Bund Petersilie, glatt	1 EL Kürbiskernöl
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Kürbis putzen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel sowie den Knoblauch darin anschwitzen. Den Reis dazugeben und bei milder Hitze, unter Rühren, glasig dünsten. Das Ganze mit dem Wein ablöschen und völlig einkochen lassen. Die Gemüsebrühe nach und nach zugießen, so dass der Reis immer bedeckt ist und unter Rühren circa zehn Minuten garen. Anschließend das Kürbisfleisch dazugeben und bissfest garen. In der Zwischenzeit den Speck in Streifen schneiden und diese in einer ungefetteten Pfanne kross ausbraten und anschließend warm halten. Der Reis soll in seiner Konsistenz cremig sein. Wenn nötig also noch mehr Brühe angießen. Die Petersilie, bis auf ein paar Stiele zur Garnitur, fein hacken. Das Risotto mit Salz und Pfeffer würzen, die Butter sowie die Petersilie einrühren und eventuell erneut abschmecken. Das Risotto auf Tellern anrichten und die kross gebratenen Speckstreifen gleichmäßig darüber verteilen. Mit der restlichen Petersilie garnieren und nach Belieben mit Kürbiskernöl beträufeln. Den Parmesan reiben und separat dazu servieren.

Horst Lichter am 23. Oktober 2010