

Kürbisrisotto mit gerösteten Kürbiskernen



Wohl kein Gemüse verkörpert den Herbst so sehr wie der Kürbis. Und weil wir bereits mitten im «Frühling des Winters» stecken, verarbeiten wir ihn diese Woche zu einem sämigen Risotto.

Ihre leicht süsse und nussige Note machen Kürbisse zu einem extrem beliebten Gemüse, aber auch ihre Vielseitigkeit überzeugt: Ob Salat mit gebackenem Kürbis, Kürbis Ratatouille oder klassische Kürbissuppe, das Wintergemüse lässt sich zu so ziemlich allem verarbeiten, was die Fantasie an Ideen hergibt.

Von der Konsistenz her ist das Gericht schon recht cremig. Wer es noch cremiger mag, rührt zum Schluss anstelle der Butter (wie im Rezept angegeben), einfach etwas Mascarpone unter. Die gerösteten Kürbiskerne als Topping sorgen zudem für eine spannende Konsistenz.

- 3 EL Olivenöl
- 1 grosse Zwiebel, grob gehackt
- 1 Knoblauchzehe, grob gehackt
- 600 g Hokkaido-Kürbis, gewürfelt (diese Sorte muss nicht zwingend geschält werden)
- 4 dl Gemüsebouillon
- 300 g Risottoreis
- 2 dl Weisswein
- 10 Salbeiblätter
- 80 g Parmesan, gerieben
- ¼ TL Muskat
- Salz und Pfeffer
- 1 EL Butter
- Geröstete und gehackte Kürbiskerne

1. 2 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten.
2. Die Kürbisstücke und wenig Wasser begeben, kochen, bis das Gemüse gar ist (dies dauert ca. 15 Minuten). Kürbis mit der Gemüsebouillon pürieren.
3. Das restliche Öl in einem Topf erhitzen, den Reis kurz andünsten und mit Weisswein ablöschen.
4. Die Salbeiblätter und ¼ der Kürbis-Bouillon-Mischung hinzugeben.
5. Den Reis auf niedriger Stufe köcheln lassen und nach und nach so viel von der Kürbis-Bouillon-Mischung dazugliessen, dass der Reis immer bedeckt ist; dabei gelegentlich umrühren.
6. Sobald der Reis gar ist, Parmesan und Muskat hinzufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und schliesslich die Butter unterrühren. Risotto anrichten, mit Kürbiskernen garnieren und sofort servieren.

Zubereitungsdauer: circa 1 Stunde

Ripa delle Mandorle Rosso Toscana IGT

Purpurrot mit violetten Reflexen. Duftet nach schwarzen Beeren, begleitet von floralen Noten und Vanille. Voller Körper mit samtigen Tanninen.



[Jetzt im Weinshop ansehen >](#)