

KÜRBISRISOTTO MIT KASTANIEN

.... ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

ZUTATEN

120 g	Esskastanien
1-1 1/2 l	Gemüsefond (S. 166)
ca. 300 g	Muskatkürbis
40 g	Schalotten
50 ml	Olivenöl
50 g	kalte Butter
250 g	Risotto-Reis (Vialone)
50-80 g	Parmesan
80 g	Rosenkohl
einige	Zweige frische Kräuter
	Saft und Schalen- abrieb von 1 unbehandelten Limette
	Salz
	Assam Langpfeffer

Bei Risotto gibt es drei Dinge zu beachten: Erstens die Reissorte, welche für mich die größte Bedeutung hat. Es gibt drei gängige Sorten – Arborio, Carnaroli und Vialone. Vialone ist mein Favorit. Ich mag seinen Geschmack und seine eher weiche und cremige Konsistenz, da für mich ein Risotto nach der Kochzeit nicht allzu kernig sein darf. Dann der Fond: Nehmen Sie sich Zeit und kochen vor der Zubereitung eines Risottos einen sehr kräftigen Fond. Drittens: Ausreichend Butter, Parmesan und Olivenöl verwenden. Geiz ist hier fehl am Platz.

ZUBEREITUNG Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Kastanien kreuzweise einritzen und ca. 15–20 Minuten im Ofen garen. Abkühlen lassen, dann schälen und in grobe Stücke teilen.

Gemüsefond in einem Topf zum Kochen bringen und bereitstellen. Kürbis schälen, entkernen und in 1 cm große Stücke schneiden. Schalotten schälen und fein würfeln. 20 ml Olivenöl und 30 g Butter in einem großen Topf erhitzen. Schalotten mit Risotto-Reis und Kürbis darin kurz angehen lassen. Ein wenig Gemüsefond angießen und die Flüssigkeit gut einreduzieren lassen. Damit der Reis das volle Aroma aufsaugen kann, diesen Vorgang während des gesamten Kochvorganges unter ständigem Rühren permanent wiederholen.

Parmesan fein reiben. Nach ca. 16 Minuten Kochzeit ein Drittel vom Parmesan zum Reis hinzufügen und 2 weitere Minuten unter Rühren garen. Der Reis sollte nun sehr weich sein.

Rosenkohlblätter von den Köpfen lösen. Kräuter fein schneiden. Risotto vom Herd nehmen, 30 ml Olivenöl, Limettensaft und -schale, übrige Butter, restlichen Parmesan, Kräuter, Rosenkohl und Kastanien untermengen. Mit Salz und Assam-Langpfeffer würzen und servieren.

TIPPS Wer mag, kann auch einen Teil des Kürbisses in feine Würfel schneiden, mit den Rosenkohlblättern anschwitzen und vor dem Servieren über das Risotto geben.

Für dieses Risotto eignen sich auch andere Kürbissorten wie z. B. Hokkaido oder Langer von Neapel. Ersterer braucht nicht geschält zu werden.

