



Dauer: Mittel
Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch
Saison: Ganzjährig
Für: 4 Personen
Verfasst von: Thomas Ensinger

Zutaten

400 G	Risottoreis
1/2	Zwiebel (gewürfelt)
2 EL	Olivenöl
1,5 L	Gemüsefond
1 SCHUSS	Weißwein
80 G	geriebener Parmesan
40 G	Butter

Salz

	Pfeffer
250 G	Hokkaido-Kürbis
1/2	Zwiebel (in Streifen geschnitten)
2 ZEHEN	Knoblauch
1 TL	Kurkuma oder Curry
ETWAS	Chili
	Honig
	Olivenöl
1/4	Stange Lauch (in feinen Streifen)

Zubereitung

- 1. Den Kürbis in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein Backblech geben.
- 2. In Streifen geschnittene Zwiebel, gehackten Knoblauch dazugeben und mit Kurkuma, Chili, Honig, Olivenöl und Meersalz würzen.
- 3. Im Backrohr bei 180 °C ca. 15 Minuten bissfest schmoren.
- 4. 4 Spalten zum Garnieren beiseite geben und den Rest mit etwas Suppe zu pürieren.
- 5. Gewürfelten Zwiebel in Olivenöl glasig anschwitzen.
- 6. Reis beigeben, durchrühren und mit Weißwein ablöschen.
- 7. Nach und nach mit Gemüsesuppe aufgießen, sodass der Reis immer mit Flüssigkeit bedeckt ist und nicht zusammenklebt.
- 8. Nach 10 Minuten kann man den noch körnigen Risotto auf ein Blech (ca. 2 bis 3 cm hoch) aufstreichen und kühl stellen oder gleich weiterverarbeiten.

Der Reis kann in einen Behälter umgefüllt werden und 1-2 Tage im Kühlschrank gelagert werden.

Dadurch hat man einen Zeitgewinn bei der Fertigstellung, wenn man seinen Gästen

- 9. Reis in einem Topf unter Zugabe von etwas Gemüsesuppe wieder anwärmen.
- 10. Kürbispüree beigeben und so lange köcheln, bis der Reis die gewünschte Konsistenz hat.
- 11. Bei Bedarf immer wieder mit etwas Gemüsesuppe auffüllen.
- 12. Dann den Lauch, Butter und Parmesan einrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 13. Mit den Kürbisspalten und Lauchstreifen garnieren.

Rezept zum Genusstagebuch #52

Tipp: Je nach Geschmack kann ein Löffel Schaf-Frischkäse daraufgegeben werden!