

Kürbisrisotto mit Ziegenfrischkäse

Für 3-4 Personen benötigt man:

Für das Kürbispüree

200 g Hokkaido-Kürbis
1 Zweig Rosmarin
1 EL Olivenöl
1 Prise frisch geriebene Muskatnuss
1 Prise Zucker
Salz, Pfeffer
1 Stk. Ingwer, 2-3 cm lang
100 ml Gemüsebrühe

Risotto

2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
3 EL Olivenöl
200 g Risotto-Reis
230 ml Weißwein
500 ml Gemüsebrühe (ev. auch etwas mehr)
20 g Parmesan
Salz/Pfeffer
50 g Ziegenfrischkäse



Kürbispüree: Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Den Kürbis falls nötig putzen, waschen und von den Kernen befreien, dann in grobe Würfel schneiden.

Rosmarin abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen.

Beides in eine flache Auflaufform oder auf ein Backblech geben, mit Olivenöl, Muskat, Zucker und Salz vermischen. Den Kürbis im Ofen (Mitte) ca. 20-30 (je nach Größe der Würfel) weichgaren.

Ingwer schälen und fein reiben. Den gegarten Kürbis mit der Gemüsebrühe in einen hohen Rührbecher geben und mit dem Pürierstab fein pürieren. Mit Pfeffer und dem geriebenen Ingwer abschmecken.

Risotto:

Die Schalotten schälen und klein würfeln. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Das Olivenöl im Topf erhitzen. Schalotten und Reis andünsten, dann den Knoblauch kurz mitdünsten. Reis mit dem Wein ablöschen und mit der Gemüsebrühe aufgießen. Risotto bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis ein Großteil der Flüssigkeit verdampft ist und die Reiskörner noch einen leichten Biss haben. Dabei ab und zu umrühren.

Den Parmesan fein reiben, mit dem Kürbispüree unter das Risotto mischen. Wenn die Konsistenz zu fest ist, ev. noch etwas Gemüsesuppe unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, sowie den Ziegenkäse unterheben, sodass dieser Schlieren zieht.