

Rezept der Woche



Kürbis-Risotto mit Aceto Balsamico, Gorgonzola-Sauce und Amaretti

Zutaten (4 Portionen):

Kürbis-Risotto

- 3 EL Butter
- 2 Schalotten
- 300 g Kürbis (Hokkaido oder Butternuss)
- 200 g Risottoreis (Arborio oder Carnaroli)
- 75 ml Weißwein
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 2 EL Parmesan
- 6 Amaretti
- einige Tropfen Aceto Balsamico

Für die Sauce

- 400 ml Sahne
- 120 g Gorgonzola
- 80 g Ziegenfrischkäse
- Salz

Zubereitung

Den Kürbis schälen (bei Hokkaido Kürbis nicht nötig) und in etwa 1 cm x 1 cm große Würfel schneiden. Diese für 3-4 Minuten in etwas Salzwasser kochen, in ein Sieb geben und mit kaltem Wasser abschrecken. Die Butter zerlassen, die fein gehackten Schalotten darin farblos anschwitzen.

Den Reis hinzufügen und etwas anrösten, ohne dass er Farbe nimmt. Zuletzt die Kürbiswürfel zugeben und ebenfalls mit anbraten. Mit Weißwein ablöschen. Nach und nach die heiße Brühe angießen und bei mittlerer Hitze immer wieder verkochen lassen. Der Reis sollte noch leichten Biss haben. Zuletzt den geriebenen Parmesan und die zerbröselten Amaretti einrühren.

Unterdessen für die Sauce die Sahne auf etwa zwei Drittel der Menge einkochen. Die beiden Käsesorten darin bei niedriger Hitze schmelzen lassen. Um die Schimmelstücke des Gorgonzolas zu entfernen, die Soße durch ein Sieb streichen und mit Salz abschmecken. Beim Anrichten mit dem Aceto Balsamico beträufeln.