

Ein sehr herbstlicher Risotto.

Merke: Risotto mit ofengebackenem Kürbis schmeckt nach aromatischem Röstgemüse, Marroni, Muskat, Süßkartoffel – ja ein bisschen sogar nach Hummerbisque! Und schreit förmlich nach einem Gewürztraminer als Weinbegleitung. Ich konnte nicht widerstehen und habe dazu noch Mischpilze gebraten, damit das Gericht vollends nach einem herbstlichen Streifzug durch den feuchten Wald schmeckt. Man kann sie aber auch weglassen und sich nur am Kürbisrisotto freuen. (Oder ihn gar als Beilage zu einem Rehschnitzel servieren. Das bleibt jedem selbst überlassen.)

260

800 g festfleischiger Kürbis
(Zucca gialla, Marina di Chioggia, Tonda Padana oder Butternut)
Olivenöl extra vergine
320 g Riso Carnaroli superfino
Weißwein
1,2 l hausgemachte Gemüsebrühe, heiß
25 g Butter
50 g Parmesan, frisch gerieben
feines Meersalz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle



Den Kürbis mit Schale in 3 cm dicke Scheiben oder Spalten schneiden. Bei 200 Grad im Ofen backen, bis er ein paar dunkel geröstete Flecken bekommt und weich ist (etwa 30 Minuten). Herausnehmen und abkühlen lassen. Dann das Fruchtfleisch von der Schale lösen und von eventuell vorhandenen Kernen befreien.

Wenig Olivenöl in einem Topf erhitzen. Den Reis darin anschwitzen, bis er glasig wird. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen und diesen komplett verdampfen lassen. Schöpflöffelweise heiße Brühe zum Reis geben. Sobald die Brühe fast ganz aufgesaugt ist, kräftig mit einem Holzspachtel rühren und die Stärke vom Topfboden lösen. Weitere Brühe dazugießen. Nach 10 Minuten den Kürbis dazugeben. Weiter Brühe dazugießen, bis der Reis bissfest gegart ist (etwa 20 Minuten). Butter und Parmesan zum Risotto geben und mit dem Holzspachtel cremig schlagen. Auf Teller verteilen.

FÜR DAS PILZRAGOUT

400 g gemischte Pilze (oder nur Steinpilze)
2 EL Olivenöl extra vergine
50 g Butter
1 Zwiebel, fein gewürfelt
feines Meersalz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 Bund glatte Petersilie, fein geschnitten

261

Die Pilze säubern. In einer Bratpfanne Olivenöl erhitzen und ein Stück Butter darin schmelzen, Pilze und Zwiebel darin anschwitzen und unter Wenden etwas Farbe annehmen lassen. Eine Schöpfkelle der Risottobrühe dazugießen, zudecken und 5 Minuten sanft schmoren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie darübersteuen. Über den Risotto verteilen.