Kürbis-Risotto mit Salbei

Im Herbst dreht sich alles um den Kürbis und ein Beispiel für ein wunderbares Herbstgericht ist das Kürbis-Risotto mit Salbei. Das Rezept stammt ursprünglich aus Großbritannien.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,2 h

Zutaten

500 g	Butternusskürbisse
1 Stk.	Zwiebel
250 g	Risottoreis
4 Stängel	Salbei
1 Schuss	Olivenöl
120 ml	Weißwein
1 EL	Butter
1 EL	Parmesan
500 ml	Gemüsebrühe

Zubereitung

1. Für das Kürbis-Risotto mit Salbei den Backofen auf 180°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Kürbis halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch rautenförmig einschneiden.

2. Den Kürbis auf das Backblech legen und mit Olivenöl beträufeln. Den Salbei waschen, trocken tupfen und die Hälfte der Salbeiblätter auf dem Kürbis verteilen. Im Backofen ca. 15 Minuten garen lassen.

3. Die Hälfte des Kürbis aus dem Ofen nehmen, die andere Hälfte noch weitere 15 Minuten garen lassen. In der Zwischenzeit sollte die erste Kürbishälfte abkühlen, dann geschält werden. Anschließend in kleine Würfel schneiden.

4. Die Kürbishälfte, die länger im Ofen gegart ist, ebenfalls herausnehmen und mit einem

Kartoffelstampfer zu einem feinen Mus zerstampfen. Zwiebel schälen und fein hacken. Parmesan reiben.

5. Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Reis dazugeben und mitrösten lassen. Sobald er glasig ist, mit Weißwein ablöschen und erneut aufkochen lassen.

6. Nun nach und nach die Gemüsebrühe dazu geben, dabei ständig rühren, bis der Reis schön schlotzig wird. Währenddessen reichlich Olivenöl in einem Topf erhitzen und die restlichen Salbeiblätter darin frittieren. Herausnehmen und abtropfen lassen.

7. Etwas von dem Salbei-Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Kürbiswürfel darin rundherum anrösten. Das Kürbismus in das Risotto rühren, dann die Butter und den Parmesan dazugeben und alles gut verrühren. Vom Herd nehmen und 10 Minuten ruhen lassen. Anschließend mit den Kürbiswürfeln und den frittierten Salbeiblättern anrichten und servieren.

Tipp

Wer mag, kann das Kürbis-Risotto mit Salbei mit knusprig gebratenem Pancetta (italienischem Bauchspeck vom Schwein) anrichten.