

Ein Rezept von gaumenschrei.de

Kürbis-Risotto

Zwiebel und Petersilienwurzel fein würfeln und mit fein geschnittenen Kräutern in einem großen Topf glasig dünsten.

Kürbis halbieren, Strunk wegschneiden und die Kerne mit einem Löffel rauskratzen. Dann den Kürbis mit entkerntem Apfel und Möhren raspeln. Das macht, eine leichte Aufgabe, meine KM 32 für mich. Zu den Zwiebeln etwas Honig und dann den Reis dazu. Den Reis etwas andünsten und mit Orangensaft und heißem Wasser ablöschen. Das Wasser darf gut über dem Reis stehen. Dann kommt das geraspelte Kürbis-Apel-Möhren-Gemisch dazu. Nun heißt es oft umrühren und über den Topfboden kratzen und bei Bedarf Wasser nachgießen. Das Risotto brennt gerne und leicht an. Nun reibe ich noch etwas frischen Kurkuma dazu. Und Knoblauch. Viel Knoblauch jage ich da durch die Presse.

Doch was noch dazu? Braucht es noch etwas? Eigentlich nein. Außer natürlich geriebenen Parmesan oder Bergkäse.

Aber ein wenig Pesto und gedünstete Tomaten können auch nicht schaden. Ich habe noch zwei Bunde Asia-Salat, die ich auf dem Markt bei meinem Lieblings-Bio-Gemüsehöker gekauft habe. Zusammen mit ein paar Blättern Rauke, Zitronensaft und Olivenöl, verarbeite ich das mit dem Pürrierstab zu einem Pesto. Die Farbe erinnert etwas an Spinatbrei, den ein Baby seiner Mutter beim Bäuerchen machen auf die Schulter rülpst. Aber es schmeckt ausgezeichnet. Der kohlähnliche Geschmack des Salates ist gut zu schmecken. Abgestimmt mit dem Zitronensaft und etwas Salz ist dies eine wunderbare Ergänzung zum Risotto. Schade, dass man sich im Internet immer noch nicht den Geschmack herunterladen kann. An was arbeiten diese IT-Leute eigentlich den ganzen Tag? Und die Tomatenstücke. Einfach mit etwas Honig in Öl oder Butter dünsten.

Nun muss ich noch das Risotto abschmecken, weißer, roter Balsamico, Tabasco, Salz. Mehr braucht es nicht. Und meiner Frau wird es schmecken. Danke ich noch so.

Das Risotto auf die Teller, Pesto und Tomaten dazu und etwas geriebenen Käse darüber. Wunderbar.

Auch mein gebratener, aber leider nicht ganz knuspriger Lardo, passt als Kontrast sehr gut dazu. Ich würde aber das nächste Mal versuchen, ihn in der Mikrowelle knusprig zu bekommen. Mit Frühstücksspeck geht das auch.

Zutaten Risotto:

Zwiebel
Kräuter, z.B. Thymian, Oregano,
Bohnenkraut
Honig
Risotto Arborio
Hokaido-Kürbis
säuerlich Äpfel
Möhren
Knoblauch
frischer Orangensaft
Tabasco
Salz
frische Kurkuma
Balsamico rot und weis

Pesto:

Asiasalate
Olivenöl
Zitronensaft
Salz

Tomaten:

Tomaten
Honig
Butter oder Öl
Meersalz