

Kürbis-Risotto mit Speck und Rosmarin-Birnen

Kategorien: Aufläufe, Gemüse, Reisgerichte, Suppen/Eintöpfe

Land / Stil: k.A. / k.A.

Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

700 g Stangenkürbis "Piena di napoli"
1 zwibel
1 Knoblauchzehe
3 EL Olivenöl
300 g Risottoreis
etwa 1 L Hühnersuppe
100 ml Weißwein
2 Birnen
50 g Butter
3 Zweige Rosmarin
1 EL Pflanzenöl
4 Scheiben Bauchspeck, dünn geschnitten
50 g parmesan, gerieben
etwas geriebene Muskatnuss
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Parmesan (zum Garnieren)

Zubereitung

Den Kürbis halbieren, entkernen, schälen und in Würfel schnieden.
Die Hälfte davon in einen Topf geben, die andere Hälfte beiseite stellen.
Topf zur Hälfte mit wasser bedecken, mit Salz würzen und bei halb geöffnetem Deckel weich kochen.
Das Kürbisfleisch mit einm Stabmixer pürieren.
Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln.

In einem Topf Olivenöl erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin farblos anschwitzen. Die restlichen Kürbiswürfel und den Reis dazugeben und beides ebenfalls farblos anschwitzen.

Währenddessen die Suppe in einem weiteren Topf zum Kochen bringen.

Den Reis mit Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit fast vollständig einkochen lassen.

Nach und nach die kochend heiße Suppe zum Risotto gießen, sodaß der Reis gerade mit Flüssigkeit bedeckt ist, dabei häufig (aber nicht ständig!) umrühren.

Birnen schälen, vierteln, Kernhaus entfernen und die Viertel in Scheiben schneiden.

1 EL Butter mit 2 Rosmarinzweigen in einer Pfanne erhitzen und darin die Birnen farblos anschwitzen.

So lange Flüssigkeit zum Reis gießen und kochen lassen, bis er al dente ist. (Der Risotto soll dabei recht flüssig sein, ev. ein bisschen kochendes Wasser dazugießen!)

Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und darin die Speckscheiben bei mittlerer Hitze knusprig braten.

Die restliche Butter, den Parmesan und das Kürbispüree unter den Risotto rühren (dies bindet die Flüssigkeit und gibt dem Risotto die cremige Konsistenz).

Mit geriebener Muskatnuß, Salz und Pfeffer abschmecken. Risotto in tiefe Teller oder Schalen füllen.

Birnenspalten und Speckscheiben darüber verteilen.

Vor dem Servieren mit geriebenem Parmesan bestreuen und mit Rosmarin garnieren.