Rezepte vom Sternekoch
Anthony Sarpong

powered by www.coolinato.de

Kürbisrisotto,

karamellisierter Frühlingslauch, Kürbiskernölsoße

Zutaten für 4 Personen

- 1 Hokkaido Kürbis
- 2 Schalotten
- 400g Risotto Reis
- 300ml Weißwein
- 2,5l Brühe (Geflügel oder Gemüse)
- 250g Parmigianio Reggiano
- 150g Butter
- 2 Bund Frühlingszwiebeln
- 100ml Ahornsirup oder alternativ
- 50ml Rübensirup
- ½ Staudensellerie
- 1 Zwiebel
- 1 Karotte
- 1 Kartoffel
- 50ml Kürbiskernöl
- 150ml Sahne

Zeitaufwand: ca. 30 Minuten

1. Zwiebel, Sellerie, Karotte, Kartoffel in grobe Würfel schneiden und alles in einem Topf mit 50g Butter anschwitzen. Das Grüne vom Frühlingslauch in Ringe schneiden und zunächst für später zur Seite legen.

2. Sobald die Zwiebeln glasig sind, mit 150ml des Weißweins ablöschen. Sobald der Wein um etwa die Hälfte eingekocht ist, geben Sie 250ml Brühe und die Sahne hinzu. Das Ganze für ca. 20-30 Minuten köcheln lassen.

3. Wenn das Gemüse weich ist, mixen Sie alles in einem Standmixer oder mit einem Stabmixer und schmecken es anschließend mit Salz und Pfeffer ab. Danach stellen Sie die Sauce für später zur Seite.

4. Setzen Sie die restliche Brühe nun in einem Topf bei mittlerer Hitze auf. Schneiden Sie die Schalotten und den Kürbis in kleine Würfel. (Der Kürbis muss nicht geschält werden!)
5. In einem Topf die Schalotten- und Kürbiswürfel zusammen mit dem Risotto Reis in etwas Olivenöl auf höchster Stufe goldbraun anrösten. Sobald alles eine schöne goldbraune Farbe erhalten hat, löschen Sie die Masse mit dem restlichen Weißwein ab. Unter ständigem Rühren lassen Sie nun den Weißwein soweit verkochen, bis fast die gesamte Flüssigkeit verdampft ist. An dieser Stelle, einen Timer für 17 Minuten setzen.

6. Nun fügen Sie nach und nach, Kelle für Kelle, etwas Brühe hinzu und lassen das Risotto unter ständigem Rühren köcheln. Achten Sie dabei darauf, dass immer genügend Flüssigkeit vorhanden ist. Diesen Vorgang wiederholen Sie über den gegebenen Zeitraum von 17 Minuten immer wieder. Das Risotto darf nicht zu viel, aber gleichzeitig auch nicht zu wenig Flüssigkeit enthalten. Achtung: Sie werden vermutlich nicht alles an Brühe verwenden! Wenn sich die Garzeit des Risotto dem Ende naht, fügen Sie den Parmesan und die Butter hinzu und schalten die Hitze aus. Das fertige Risotto zur Seite stellen und warmhalten.

7. Die Frühlingzwiebeln mit dem Ahornsirup und etwas Wasser (ca.50ml) sowie Salz in einen Topf geben und bei hoher Hitze kochen lassen, bis die Frühlingszwiebeln anfangen leicht zu karamellisieren.

8. Kurz vor dem Servieren die vorbereitete Sauce wieder erhitzen und das Kürbiskernöl mit einem Stabmixer einmontieren.

9. Zum Servieren richten Sie das Risotto auf einem großen Teller an und dekorieren alles mit der Sauce und den karamellisierten Frühlingszwiebeln aus.

Guten Appetit!

Coolinato

Folgt uns auf