

Risotto von Muskat-Kürbis und Zitronengras

Für 4 Personen

6 Stängel Zitronengras	800 ml Gemüsebrühe	3 Schalotten
1 Knoblauchzehe	3 EL Butter	300 g Risottoreis
150 ml Weißwein	1 Prise mildes Curry	1 Prise Chilipulver
Meersalz	300 g Muskatkürbis ohne Kerne	1 Bio-Zitrone
2 EL Rapsöl	2 EL Haselnussöl	weißer Pfeffer
2 EL Kürbiskerne	1/2 Bund Koriander	1 EL Mascarpone

Vom Zitronengras die äußeren harten Hüllblätter entfernen. Dann die Zitronengrasstangen sehr fein schneiden und zusammen mit der Gemüsebrühe in einen Topf geben und aufkochen. Dann den Topf vom Herd ziehen, eine Stunde ziehen lassen und anschließend durch ein feines Sieb passieren. Dann den Gemüsesud wieder erwärmen. Schalotten und Knoblauch schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 3 EL Butter anschwitzen. Reis zugeben und kurz mit anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen und den heißen Gemüfefond nach und nach zugeben. Bei niedriger Hitze langsam köcheln lassen, bis der Reis gar ist und der Risotto eine cremige Konsistenz hat. Mit Curry, Chili und Meersalz abschmecken. Muskatkürbis waschen und mit der Schale in feine Scheiben hobeln. Zitrone heiß abspülen, abtrocknen und etwas Schale abreiben, dann den Saft der Zitrone ausdrücken. Zitronensaft und Zitronenschale mit Rapsöl und Haselnussöl vermischen und die Kürbisscheiben damit marinieren, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kürbisscheiben 20 Minuten ziehen lassen. Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, anschließend grob hacken. Koriander abspülen und trocken schütteln. Mascarpone unter den Risotto rühren, abschmecken und in vorgewärmten tiefen Tellern anrichten, roh marinierten Kürbis darauf geben. Kürbiskerne und fein gezupften Koriander auf den Risotto streuen.

Michael Kempf Freitag, 28. Oktober 2011