

Gebackener Kürbis mit Crumble und Steinpilz-Risotto

Für 2 Personen:

250 g Muskatkürbis	50 g Haselnusskerne	2 EL Haferflocken
1 Eigelb	25 g Butter	1 TL Senf
1 TL Olivenöl	1 Msp. Paprikapulver	1 Msp. Ras-el-Hanout
Salz		

Risotto:

1 Schalotte	1 Zehe Knoblauch	0.5 Zitrone
650 ml Gemüsefond	20 g Butter	1 TL Honig
150 g Risotto-Reis	25 ml Weißwein	4 Steinpilze
2 Stängel Thymian	Salz, Pfeffer	0.5 Bund Schnittlauch
25 g Parmesan	1 EL Crème-fraîche	

Holunder-Chili-Sirup:

1 Chilischote	1 Stück Ingwer	150 ml Holunderbeersaft
100 ml Rotwein	60 g Zucker	1 Stange Zimt
1 Sternanis		

Den Backofen auf 200 Grad (Ober-/Unterhitze) oder 180 Grad Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Pro Person 1 Vorspeisenring (ø 8-9 cm) innen mit Olivenöl einfetten. Den Kürbis waschen, schälen, entkernen und klein würfeln. In einer Schüssel mit Olivenöl, Eigelb, Senf, Paprikapulver und 2 Prisen Salz marinieren. Vorspeisenringe auf das Backpapier setzen und die Kürbismasse darin verteilen.

Für den Crumble die Haselnüsse grob hacken und mit Haferflocken, Butter, Ras el Hanout und 2 Prisen Salz zu Streuseln verarbeiten. Auf dem Kürbis verteilen und im vorgeheizten Backofen (mittlerer Einschub) 20 Minuten backen.

Risotto: Die Schalotte und den Knoblauch abziehen und würfeln. Die Zitrone heiß waschen, trocken tupfen und die Schale fein abreiben. Den Gemüsefond in einem Topf erhitzen und warmhalten. In einem weiteren Topf die Butter schmelzen. Schalotte, Knoblauch und Zitronenschale darin anschwitzen. Den Honig dazugeben und aufschäumen lassen. Den Reis hinzufügen und 2-3 Minuten anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Anschließend den Fond nach und nach dazugeben und den Risotto unter Rühren etwa 18 Minuten bissfest garen.

Die Steinpilze trocken abreiben und putzen. In mundgerechte Stücke oder Scheiben schneiden und in einer Pfanne in heißer Butter von beiden Seiten goldbraun anbraten. Den Thymian zum Braten mit in die Pfanne geben. Die Pilze mit Salz und Pfeffer würzen. Den Schnittlauch waschen, trocken tupfen und fein schneiden.

Holunder-Chili-Sirup: Während das Risotto kocht, das Sirup zubereiten. Chili waschen, trocken tupfen und längs halbieren. Den Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Den Zucker in einem Topf karamellisieren, Chili und Ingwer dazugeben, Holunderbeersaft und Rotwein angießen. Die Gewürze hinzufügen, aufkochen und auf mittlerer Temperatur offen etwa 5-8 Minuten sirupartig einkochen lassen.

Anrichten: Den Parmesan fein reiben und zusammen mit der Crème fraîche und dem Schnittlauch unter das fertige Risotto rühren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzig abschmecken. Das Risotto auf Tellern verteilen. Die Steinpilze darauflegen. Den gebackenen Kürbis samt Ring mithilfe einer Palette auf den Teller heben. Den Ring abziehen und den Sirup um das Risotto träufeln.

Johann Lafer am 28. Dezember 2019