



KÜRBISRISOTTO MIT SALBEI UND AMARETTI

Ein wunderbar herbstlicher Risotto. Und je näher Weihnachten rückt, desto größer die Versuchung, zum Schluss einige zerbröckelte, geröstete Maronen und vielleicht noch etwas geräucherte Pancetta unterzumengen.

Für 8 Personen

1 Zimtstange, in Stücke gebrochen	700 ml heiße Gemüsebrühe oder Geflügelfond
1 getrocknete rote Chilischote	1 EL Mascarpone
Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer	100 g Butter
1 mittelgroßer Butternusskürbis, vorsichtig geviertelt, die Kerne entfernt	1–2 Handvoll frisch geriebener Parmesan, plus Parmesan am Stück zum Servieren
Olivenöl	1 Bund Salbei, die Blätter abgezupft
1 Grundrezept Risotto	1 Handvoll Amaretti (italienisches Mandelgebäck), grob zerbröselt

Den Ofen auf 200 °C vorheizen. In einem Mörser die Zimtstange und den Chili mit 1 ordentlichen Prise Salz zu einem groben Pulver zermahlen. Die Kürbisviertel zuerst gründlich mit Olivenöl, dann mit dem Gewürzpulver einreiben. In eine ofenfeste Form legen und 45 Minuten im Ofen backen, bis das Kürbisfleisch weich und karamellisiert ist. Aus dem Ofen nehmen und beiseite stellen.

Während der Kürbis im Ofen ist, bereiten Sie Ihren Grundrisotto zu. Anschließend die Hälfte der Brühe/Fond in einen großen Topf füllen und den Risotto hineingeben. Mit einem Löffel das gebackene Kürbisfleisch aus der Schale lösen und in Stücken unter den Risotto mengen. Das Ganze bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren langsam zum Kochen bringen. Die Temperatur gleich wieder herunterschalten und alles sanft garen lassen, bis der Reis fast die gesamte Flüssigkeit aufgesogen hat. Schöpflöffelweise weitere Brühe/Fond einrühren, bis der Reis gar ist – möglicherweise werden Sie nicht mehr die gesamte Brühe/Fond benötigen. Prüfen Sie immer wieder den Gargrad, damit der Risotto am Ende genau richtig ist. Er darf nicht zerkochen, sondern sollte noch etwas Biss und Form haben, trotzdem aber cremig-zart sein. Insgesamt sollte die Konsistenz des Risottos etwas sämiger sein, als Sie wahrscheinlich gedacht hätten.

Den Topf vom Herd nehmen und den Mascarpone, die Butter und den Parmesan unterrühren. Abschmecken und eventuell etwas nachwürzen. Einen Deckel auflegen und den Risotto noch 1 Minute ruhen lassen. Währenddessen in einer mittelgroßen Pfanne einen anständigen Schuss Olivenöl erhitzen und die Salbeiblätter 1–2 Minuten darin braten, bis sie knusprig sind. Mit einem Schaumlöffel herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Jetzt stellen Sie den Risotto im Topf auf den Tisch, und jeder bedient sich selbst, oder Sie richten ihn auf Tellern an. Noch einige knusprige Salbeiblätter darüberstreuen und eine Schale mit den Amarettibröseln und den Parmesan zum Reiben dazu reichen.