

Kürbis-Risotto | Safran | Orangenpfeffer

Dauer: 1 h 35 min
Schwierigkeit: Leicht
Zusatzinfos: Vegetarisch

Zutaten für 4 Personen:

Equipment:

1 Topf

Gewürze & Zutaten:

2 Schalotten, in feine Würfel geschnitten
200 g Risotto-Reis
1 EL Olivenöl
0,2 l Weißwein
ca. 1 Gemüsebrühe, (heiß)
150 g Hokkaido-Kürbis, in kleine Würfel geschnitten (siehe Rezept: Hokkaido-Kürbis)
1 g Safranfäden
80 g Parmesan, fein gerieben
Salz, bspw. Meersalz
1 EL Orangenpfeffer

Zubereitung

- 1 Die Schalottenwürfel mit dem Reis im Olivenöl kurz anschwitzen und sofort mit dem Weißwein ablöschen.
- 2 Den Risotto langsam unter ständigem Rühren und Zugabe von heißer Gemüsebrühe nach und nach bissfest garen. Das dauert etwa 17-20 Minuten. Der Risotto-Reis zieht noch nach, also ruhig etwas früher aufhören, als der gewünschte Garpunkt erreicht wird.
- 3 Nun den Kürbis und die Safranfäden zugeben und einrühren.
- 4 Nach 1-2 Minuten den Parmesan unterheben und den Risotto anrichten. Mit etwas Orangenpfeffer bestreuen.
- 5 Der Risotto sollte sämig und nicht zu fest oder zu flüssig sein. Eventuell kurz vor dem Anrichten noch etwas mit Flüssigkeit korrigieren. Der Safran kann auch schon früher dem Risotto zugefügt werden, dann schmeckt er stärker heraus.