

Kleine gefüllte Risotto-Kürbisse

Für 4 Personen als Beilage (od. 2 Personen als Hauptgericht)

Zutaten:

	kleine Kürbisse		Salz
2	Schalotten		Cayennepfeffer
1	Knoblauchzehe		Muskat
2 El	Olivenöl		Zitronensaft
150 g	Risottoreis	50 g	frisch geriebener Parmesan
100 ml	Weißwein	30 g	weiche Butter
600 ml	Gemüsefond	ca. 150 ml	Gemüsefond zum Schmoren

Vorbereitung 20 Minuten, Kochzeit 15-20 Minuten

1. Kürbisse waschen, das obere Viertel wie einen Deckel abschneiden. Kürbisse mit einem Kugelausstecher aushöhlen.
2. Ausgehöhltes Fruchtfleisch samt der Kerne in einen kleinen Topf geben und bei schwacher Hitze zugedeckt mit 3 EL Brühe 10 Minuten köcheln lassen. Anschließend das Ganze durch ein feines Sieb streichen und reservieren.
3. Schalotten und Knoblauch schälen, fein würfeln und in heißem Olivenöl andünsten. Reis zufügen, kurz mitdünsten. Dann mit Wein ablöschen. 1/3 der Brühe angießen und bei mittlerer Hitze köcheln lassen bis der Reis die Flüssigkeit aufgesogen hat. Dabei öfters umrühren. Nach und nach die restliche Brühe zufügen.
4. Nach ca. 20 Minuten, wenn der Reis gar ist aber noch etwas Biss hat, das reservierte Kürbispüree mit dem Parmesan unter das Risotto rühren und mit Salz, Cayennepfeffer, Muskat und wenig Zitronensaft abschmecken.
5. Ofen auf 180 C° vorheizen. Risotto mit Butter und Creme double verfeinern, in die ausgehöhlten Kürbisse füllen, Deckel aufsetzen. Kürbisse auf ein Backblech setzen, etwas Brühe darüber gießen und mit Olivenöl beträufelt im heißen Ofen etwa 35-40 Minuten schmoren.

