



CORNELIA POLETTO

KÜRBISRISOTTO MIT AMARETTINI & SALZMANDELN

Rezept für 4 Personen

ZUTATEN

Für das Risotto:

120 g Parmesan, fein gerieben
200 g Hokkaidokürbis
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
3 EL Butter
320 g Risottoreis (Carnaroli)
100 ml Weißwein
Ca. 1,5 l heißer Geflügel- oder Gemüsefond
4 Zweige glatte Petersilie
12 Amarettini
60 g Salzmandeln
Feines Meersalz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

Den Kürbis waschen und in ca. 0,5 cm große Würfel schneiden. Die Schalotten und den Knoblauch schälen und fein würfeln. 2 EL Butter in einen flachen, großen Topf schmelzen. Die Kürbiswürfel mit den Schalotten und dem Knoblauch zugeben und bei mittlerer Temperatur glasig anschwitzen. Den Risttoreis ungewaschen dazugeben und 2 Minuten mit anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Den Reis mit heißem Geflügel- oder Gemüsefond aufgießen, sodass dieser gerade bedeckt ist. Alles bei schwacher Hitze offen köcheln lassen, bis der Reis die Flüssigkeit komplett aufgenommen hat. Erneut heißen Fond angießen und das Risotto dabei durchrühren. So weiterverfahren, bis der Reis nach etwa 25 Minuten al dente gegart ist. Die Petersilie waschen, trockenschütteln, die Blättchen von den Stielen befreien und fein schneiden. Die Amarettini zerbröseln und die Salzmandeln grob hacken. Das Risotto vom Herd nehmen und unter ständigem Rühren mit der restlichen Butter, dem geriebenen Parmesan, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Petersilie unterheben. Auf vorgewärmte Teller anrichten und mit den Amarettinibröseln und den gehackten Salzmandeln bestreuen.