



Rezept des Monats

Kürbisrisotto mit Parmesanespuma und Maronenpilzen

Zutaten für 4 Personen:

300 g	Risotto Reis
1	gewürfelte Schalotte oder Zwiebel
3 EL	Olivenöl
100 ml	Weißwein
500 ml	warme Geflügelbrühe
200g	gewürfelter Hokkaido oder Butternut Kürbis
300ml	Sahne
100g	frisch geriebener Parmesan
1 EL	Olivenöl
	Salz & Pfeffer
400g	Maronenpilze
1	gewürfelte kleine Zwiebel
	Margarine
	Salz & Pfeffer

- Das Olivenöl erhitzen und die Schalottenwürfel, den Kürbis und den Reis darin unter ständigem rühren bei mittlerer Hitze anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen. Anschließend mit etwas warmer Geflügelbrühe auffüllen. Das ganze mehrmals wiederholen bis nach ca. 17-20 Minuten eine cremiges Risotto entstanden ist.
- Die Sahne aufkochen lassen, den Parmesan und das Olivenöl einrühren und mit Salz & Pfeffer abschmecken. Anschließend in einen Sahnespender füllen. Eine Gaspatrone einschrauben und anschließend auf das Risotto einen Klecks sprühen.
- Die Pilze und Zwiebelwürfel in Margarine braten und würzen und um das Risotto anrichten.