

Kürbisrisotto mit Pilzragout und Petersilienpesto

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

400 g	gemischte Pilze wie Eierschwämme, Steinpilze, und Champignons etc.
300 g	Muskatkürbis
350 g	Risotto
1	Zwiebel, gelb
2	Knoblauchzehen
7 dl	Gemüsebouillon
1,5 dl	Weisswein
30 g	Parmesan, gerieben
50 g	Butter
1 dl	Olivenöl
3 EL	Kürbiskernöl
25 g	Baumnüsse
1	Lorbeerblatt
2	Rosmarinzweige
1 Bund	Thymian
1 Bund	Petersilie, gekraust
1	Liebstockelzweig
	Fleur de Sel
	Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung:

Den Kürbis schälen und in mittelgrosse Würfel schneiden. Olivenöl in die Pfanne geben und den Reis mit den feingehackten Zwiebeln und Knoblauchzehen, den Kürbiswürfeln und dem Lorbeerblatt bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Mit Weisswein ablöschen. Die heisse Gemüsebouillon unter ständigem Rühren portionenweise dazu giessen. Etwa 20 Min. bissfest kochen. Butter und geriebenen Parmesan untermischen und mit Fleur de Sel und Pfeffer abschmecken.

Die Pilze putzen. Kleinere Pilze halbieren, grössere vierteln. Die Pilzmischung mit etwas Olivenöl in einer Bratpfanne anziehen. Gezupften und grob gehackten Rosmarin und Thymian begeben, kurz mitdünsten und mit Fleur de Sel und Pfeffer abschmecken.

Die Petersilie und den Liebstockel waschen, zupfen und in einen Mixbecher geben. Baumnüsse, Olivenöl und Kürbiskernöl dazugeben und mit einem Stabmixer fein pürieren. Den Risotto anrichten, Pilzragout darauf verteilen und Petersilienpesto darüber geben.

Tipp:

Sie können den Risotto statt mit dem Muskatkürbis auch mit dem Orangen Knirps zubereiten.