Risotto di Zucca

Zutaten für 6 Personen

- 1 Kilo Kürbis, z.B. Butternut, ungeschält, halbiert
- 1 Bund frischer Majoran oder Oregano
- 2 Knoblauchzehen, geschält und dick gescheibelt
- 6 EL Olivenöl «extra vergine»
- 1.5 Liter Hühnerbouillon
- 150 g weiche Butter
- 1 rote Zwiebel, fein gehackt
- 300 g Risottoreis, z.B. Loto od Carnaroli
- 75 ml Noilly Prat
- 200 g Parmesan, frisch gerieben

Zubereitung

1. Vorbereitung Backofen auf 220° C vorheizen; Kerne und Fasern aus den Kürbishälften kratzen, dann in grobe Schnitze schneiden.

2. Kürbis garen Kürbisschnitze mit der Schale nach unten auf ein leicht geöltes Backblech legen und mit Meersalz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen. Kräuter und Knoblauch darüber streuen und mit 3 EL Olivenöl beträufeln. Mit einer Folie gut abdichten. In den Ofen schieben und 50 Minuten garen. Der Kürbis ist fertig gegart, wenn er an den Kanten leicht braun wird. Herausnehmen und abkühlen. Kürbisfleisch von den Schalen kratzen und zusammen mit dem Saft bereit halten. Dieser Arbeitsschritt kann auch am Tag davor erledigt werden.

3. Risotto zubereiten Hühnerbouillon zum Kochen bringen, allenfalls etwas salzen. 50 g Butter mit dem restlichen Olivenöl in einem schweren Topf erhitzen und die Zwiebeln zirka 15 Minuten auf kleinstem Feuer weichgaren. Pfanne vom Feuer nehmen, Reis zugeben und gut umrühren, zirka 1 Minute. Zurück auf den Herd geben und 2 Suppenkellen Bouillon zugeben. Absorbieren lassen und wiederholen, bis der Reis perfekt ‚al dente' gekocht ist und eine cremige Konsistenz hat.

4. Fertigstellen Restliche Butter in kleinen Stücken einrühren. Vermouth, Kürbis und Parmesan dazugeben, rühren und sofort servieren.