



KÜRBISRISOTTO MIT LARDO AUS SAURIS

Herbstrezept vom Hans-Peter Porsche TRAUMWERK Restaurant in Anger



Andrea Bauer, Küchenchefin Restaurant Hans-Peter-Porsche TRAUMWERK

Zutaten für 4 Personen

- 200g Muskat-Kürbisfleisch (kleine Würfel 5 mm)
- 320g Risottoreis
- 750 ml Geflügelfond
- $\frac{1}{2}$ Glas Grüner Veltliner oder trockener Weißwein
- 100g Kürbis Püree
- 3 Charlotten
- 1 Stück Ingwer
- $\frac{1}{2}$ Stange Zitronengras
- 1 Knoblauchzehe
- Etwas Zitronenschale
- 1 Thymianzweig, 1 Chilischote
- 50g Amarettini
- 1 Spritzer Amaretto
- 50g Parmesan
- 80g Butter
- 1/2 TL Salz, Pfeffer und Muskatnuss nach Geschmack
- 8 Scheiben Lardo aus Sauris oder Speck



Zubereitung

Und schon geht es los: Andrea Bauer dünstet die fein gewürfelten Charlotten mit der Hälfte der Butter in einem größeren Topf, bis sie glasig sind. Jetzt fügt sie den Reis und die Kürbiswürfel zu und dünstet beides für wenige Minuten. Nun kommen die Gewürze – Zitronengras im Ganzen, geschnittener Ingwer, ungeschälte angedrückte Knoblauchzehe, Thymianzweig und die Chilischote - in den Topf.

Danach mit dem Grünen Veltliner ablöschen. Bei starker Hitze kräftig einkochen. Dann erst unter ständigem Rühren den heißen Geflügelfond nach und nach zugießen. Tipp der Köchin: „Das Risotto nie alleine lassen, sonst legt es sich an!“ Kürbispüree und die Hälfte der Amerettinibröseln ins Risotto geben. Alles unter ständigem Rühren bissfest kochen. Zitronengras und Chilischote rausnehmen. Am Schluss mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Mit Parmesan und Butter binden.

Nun geht es ans Anrichten: Das Risotto in vier tiefen Tellern verteilen und mit 2 Scheiben Lardo aus Sauris bzw. Speck und den restlichen Amarettinibröseln garnieren.

Viel Spaß und gutes Gelingen beim Nachkochen! Eure Andrea Bauer vom Hans-Peter-Porsche TRAUMWERK Restaurant in Anger

Andrea Bauer empfiehlt zum Risotto einen Grünen Veltliner vom Weingut Dockner aus dem Traisental in Niederösterreich. Frische und Frucht zeichnen diesen leichten Wein aus. Er eignet sich bestens als Aperitif und harmoniert hervorragend mit Risotto, Vorspeisen, Salaten und gebackenen Gerichten.