



Choche
&
gnüsse
mit David Geisser

KÜRBIS-APFEL-RISOTTO MIT KÜRBISKERNPESTO

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNG

Fürs Pesto Kerne rösten, alle Zutaten in einen Mixer geben und mixen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Abschmecken und beiseitestellen. Kürbis schälen und in grobe Würfel schneiden, im Salzwasser weichkochen und anschliessend mit einem Mixer oder Stabmixer zusammen mit dem Vollrahm zu einem glatten Püree verarbeiten.

Apfel und Butternut-Kürbis in kleine Würfelchen schneiden. Speck in Streifen schneiden. Zwiebeln und Knoblauch fein hacken und in Olivenöl andünsten. Reis dazugeben und auf moderater Stufe mitdünsten bis er glasig wird. Mit Weisswein ablöschen und Gemüsebrühe Stück für Stück beigeben. Immer wieder vorsichtig rühren.

Nach 15 Minuten die Kürbis- und Apfelwürfel beigeben. Weitere zwei Minuten köcheln lassen, dann sollte das Risottokorn gar aber noch leicht körnig sein. Nun Butter, Kürbispüree, Parmesan, Speckstreifen und Calvados beigeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Der Risotto sollte beim Anrichten auf dem Teller leicht verlaufen.

Kresse mit Olivenöl marinieren und zusammen mit dem Pesto über den Risotto verteilen.

EINKAUFSLISTE:

ZUTATEN

PESTO:

30 G KÜRBISKERNE
20 G PINIENKERNE
4 EL KÜRBISKERNÖL
5 EL OLIVENÖL
½ ZITRONE, NUR SAFT
SALZ, PFEFFER AUS DER MÜHLE

100 G KÜRBIS, GESCHÄLT

3 EL VOLLRAHM
30 ML OLIVENÖL
1 ZWIEBEL
2 KNOBLAUCHZEHEN

100 G SAURER APFEL, Z.B. GRANNY SMITH

100 G BUTTERNUT-KÜRBIS
240 G CARNAROLI-REIS
60 ML WEISSWEIN
700 ML GEMÜSEBRÜHE
30 G BUTTER

80 G PARMESAN, GERICHEBEN
2 EL CALVADOS
80 G ROHESSSPECK
SALZ, PFEFFER AUS DER MÜHLE
ETWAS KRESSE

POWERED BY:

