



Noillyrisotto mit Sesam-Kürbis-Käse

Zutaten für 4 Portionen:

400 g - 600 g Muskatkürbisfleisch oder Butternut
2 Schalotten
1 EL Olivenöl
2 EL Alba Öl - Butteröl
250 g Risottoreis
150 ml Noilly Prat (franz. Wermut) altn. trockener Weisswein
1000 ml Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer frisch gemahlen
1 Prise Muskatnuss
1-2 TL Sesamsaat schwarz
50 g Bergkäse (sehr würziger Käse)
optional:
Knoblauch, Salbei oder andere Gewürze

Zubereitung:

Kürbis schälen, Kerne entfernen, Fruchtfleisch in ca 1 cm Kantenlänge würfeln.

Schalotten schälen und fein hacken.

Olivenöl in einem Topf erhitzen, Schalotten darin dünsten, den Reis zugeben und unter Rühren ebenfalls 3 bis 4 Minuten dünsten.

Noilly Prat angießen, mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen, alles 2 bis 3 Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verkocht ist. Dann portionsweise Gemüsebrühe zugeben und den Reis bei kleiner Hitze ca. 20 Minuten unter Rühren köcheln lassen.

Inzwischen das Alba Öl in einer Pfanne erhitzen (mittlere Hitze) die Kürbiswürfel zusammen mit Sesamsaat darin langsam bissfest braten (Dauert ungefähr so lange wie der Reis)

Käse grob würfeln, mit dem Kürbis unter das Risotto mischen und dieses noch einmal mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Gewürzen abschmecken.