

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 19. Januar 2026** ▪
Leibgericht mit Alexander Kumptner



Lena Abicht

**Kürbis-Risotto mit Amarettini und Salzmandeln &
 Wildkräutersalat mit karamellisierten Walnüssen**

Zutaten für zwei Personen

Für das Risotto:

160 g Risottoreis, Carnaroli
 100 g Hokkaidokürbis
 1 Schalotte
 1 Knoblauchzehe
 60 g Parmesan
 3 EL Butter
 100 ml Weißwein
 500 ml Gemüsfond
 4 Zweige glatte Petersilie
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Kürbis waschen und in ca. 0,5 cm große Würfel schneiden. Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln. 2 EL Butter in einen flachen, großen Topf schmelzen, Kürbiswürfel mit den Schalotten und Knoblauch zugeben und bei mittlerer Temperatur glasig anschwitzen. Risottoreis ungewaschen dazugeben und 2 Minuten mit anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Den Reis mit heißem Gemüsfond aufgießen, sodass dieser gerade bedeckt ist. Alles bei schwacher Hitze köcheln lassen bis der Reis die Flüssigkeit komplett aufgenommen hat. Erneut heißen Fond angießen und das Risotto dabei durchrühren. So weiterverfahren, bis der Reis nach etwa 25 Minuten al dente gegart ist. Petersilie fein schneiden. Parmesan reiben. Das Risotto vom Herd nehmen und unter ständigem Rühren mit der restlichen Butter, Parmesan, Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie unterheben.

Für den Wildkräutersalat:

200 g Wildkräutersalat
 1 große Orange, Abrieb & Saft
 1 EL Honig
 ½ EL Senf
 1 EL Himbeeressig
 4 EL Olivenöl
 15 g Walnüsse
 2 EL Zucker
 Meersalz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Wildkräutersalat säubern und in eine Schale geben. Die Orangenschale abreiben, Orange halbieren und auspressen. Orangenabrieb, Orangensaft, Honig, Olivenöl, Himbeeressig und Senf vermischen. Mit Meersalz und Pfeffer abschmecken und den Salat damit marinieren.

In einer Pfanne etwas Zucker mit 30 ml Wasser schmelzen und die Walnüsse hineingeben, um sie zu karamellisieren. Zum Servieren die karamellisierten Walnüsse auf dem Salat anrichten.

Für die Garnitur

4 Amarettini
 60 g Salzmandeln
 Einige essbare Blüten, zum Garnieren
 20 g Rote Bete-Kresse
 Steirisches Kürbiskernöl, zum
 Beträufeln

Salzmandeln grob hacken. Risotto mit Salzmandeln betreuen und mit Kernöl beträufeln. Amarettini zerbröseln und über das Risotto streuen. Kresse zupfen und mit den Blüten über den Salat geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.