

**▪ 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 Knoblauchzehne
60 g Parmesan
3 EL Butter
100 ml Weißwein
500 ml Gemüsefond
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 Gemüsefond 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.