

Die Küchenschlacht – Menü am 23. Oktober 2026 ▪ Zusatzgericht von Cornelia Poletto



Muskatkürbis-Risotto mit gepickeltem Hokkaido, Rauchmandeln und Amarettini

Zutaten für zwei Personen

Für das Muskatkürbis-Risotto:

150 g Risotto
150 g Muskatkürbis
1 Schalotte
80 g Parmesan
50 g Butter
80 ml trockener Weißwein
500 ml Gemüsfond
4 Zweige Salbei
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotte abziehen, fein hacken und in etwas Butter glasig anschwitzen. Fond in einem Topf warm werden lassen.

Muskatkürbis schälen, in kleine, mundgerechte Würfel schneiden und anbraten. Risottoreis hinzufügen und ebenfalls kurz anbraten bis er leicht glasig ist. Salbei abbrausen, trockenwedeln und zum Reis geben. Mit Weißwein ablöschen und einkochen. Nach und nach warmen Fond dazu geben. Darauf achten, dass der Reis nur knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Parmesan fein reiben und beiseitestellen. Risotto bei mittlerer Stufe unter ständigem Rühren köcheln lassen. Immer wieder etwas Fond hinzufügen. Regelmäßig umrühren und auf mittlerer Stufe köcheln lassen, bis der Reis nach etwa 20 Minuten cremig und al dente gegart ist. Vor dem letzten Aufgießen die Temperatur reduzieren und Salbeizweige herausnehmen. Topf vom Herd nehmen. Geriebenen Parmesan zusammen mit 2 EL Butter unter das Risotto rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und kurz ruhen lassen.



Die Rinde von Parmesan ist nicht giftig und eignet sich hervorragend zum Aromatisieren von Risotto, Suppen oder Saucen. Einfach während des Kochens mit in den Topf geben und vor dem Servieren wieder entfernen. Sie gibt ein würziges, intensives Aroma ab und kann so sinnvoll weiterverwendet werden.

Für den gepickelten Hokkaido:

100g Hokkaido-Kürbis
40 ml Weißweinessig
½ TL Senfkörner
1 Lorbeerblatt
1 EL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Hokkaido-Kürbis waschen, trocken tupfen und halbieren. Mit einem Kugelausstecher kleine Kugeln aus dem Kürbisfleisch ausstechen. Kürbiskugeln in 60 ml Wasser, Essig, Lorbeerblatt, Senfkörnern und Zucker 20-30 Minuten einlegen.

Für die Garnitur:

20 ml Olivenöl
20 g Amarettini
20 g Rauchmandeln
8 Salbeiblätter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Salbeiblätter waschen und gründlich trockenwedeln. Salbeiblätter in das heiße Öl geben und 30-60 Sekunden pro Seite knusprig ausbacken. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Amarettini und Rauchmandeln fein hacken und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.