

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 29. Oktober 2026** ▪
Tagesmotto „Kürbis“ mit Nelson Müller



Sascha Andres

**Muskatkürbis-Risotto mit gebratenen Kürbisstreifen,
gerösteten Kürbiskernen und gratiniertem Ziegenkäse**

Zutaten für zwei Personen

Für den Risotto:

400 g Muskatkürbis
180 g Risottoreis
1 Schalotte
30 g Butter
40 g Parmesan
100 ml trockener Weißwein
700 ml Gemüsefond
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 220 °C Grillfunktion vorheizen.

Fond erwärmen und warmhalten.

Muskatkürbis schälen, vom Kerngehäuse befreien und 300 g Kürbis würfeln, 100 g in Streifen schneiden. Kürbisstreifen beiseitelegen. Schalotte abziehen und sehr fein würfeln. Olivenöl und Hälfte der Butter erhitzen. Schalotte glasig darin anschwitzen. Anschließend Kürbis zugeben und mit anschwitzen, leicht salzen. Reis zugeben und ca. 1 Minute mitanschwitzen. Weißwein angießen und einkochen lassen. Dann nach und nach Fond angießen und garen, bis der Reis al dente ist. Parmesan reiben. Risotto mit Butter, geriebenem Parmesan, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den gebratenen Kürbis:

Kürbisstreifen, von oben
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Olivenöl in einer Grillpfanne erhitzen und die Kürbisstreifen darin anbraten, bis sie schöne Röstaromen haben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die gerösteten Kürbiskerne:

30 g Kürbiskerne

Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Für den Ziegenfrischkäse:

1 Ziegenkäserolle, wie Camembert
1 Zitrone, Abrieb
1 EL flüssiger Honig
1 EL Olivenöl
3 Zweige Thymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ziegenkäse in gleichmäßige Scheiben schneiden. Mit Honig, gezupftem Thymian und etwas Öl beträufeln. Ziegenkäsetaler im Ofen gratinieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Zitronenabrieb verfeinern.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.