

# Winterliches Quitten-Kürbis-Lauch-Risotto

von Eberhard Schmid

Quitten schmecken am aromatischsten um Weihnachten. Meist werden Quitten mit süßen Speisen in Verbindung gebracht. Dabei passen die säuerlich schmeckenden Früchte mit ihrem besonderen Aroma auch wunderbar zu pikanten und herzhaften Gerichten, wie das folgende Rezept beweist. Eine Kombination mit Apfel ist besonders zu empfehlen.

## Zutaten (4 Portionen):

- 1/2 Hokkaidokürbis (ca. 300 g)
- 1 Quitte
- 1 Karotte
- 1 kleine Stange Lauch
- 1 Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- 2 EL Olivenöl
- 300g Risottoreis
- 100ml Weißwein
- 1,2l Gemüsebouillon, heiß
- 1 Apfel (z.B. Oldenburger)
- 3 EL Rapsöl
- 2 EL Hefeflocken (oder geriebener Parmesan)
- Salz, Pfeffer



## Zubereitung:

1. Kürbis waschen. Die Kerne mitsamt dem faserigen Fruchtfleisch mit einem Löffel herausschaben. Den Kürbis in Würfel à 1-2 cm schneiden. Geschält werden muss der Hokkaido nicht, er wird beim Garen weich. Andere Kürbisarten haben eine feste Schale, die beim Kochen nicht weich wird, deshalb schälen.
2. Quitten unter fließendem Wasser abreiben, Flaum entfernen. Vierteln, Kerngehäuse entfernen. Quitten ebenfalls in Würfel mit 1-2 cm schneiden.
3. Karotte in kleinere Stücke würfeln. Den Lauch ca. 4 mm dick schneiden.
4. Zwiebel und Knoblauch hacken in einem großen Topf mit Olivenöl andünsten. Sind die Zwiebel glasig, dann etwa 2/3 der Kürbis- und Quittenwürfel (idealerweise die größeren Stücke) sowie die Karottenwürfel zugeben und kurz mitbraten.
5. Reis dazugeben, glasig dünsten. Mit Weißwein ablöschen.
6. Die Flüssigkeit immer fast vollständig einkochen lassen. Bouillon nach und nach dazugeben, Risotto unter ständigem Rühren ca. 25 Minuten bissfest garen. Es soll eine schlotzige Konsistenz aufweisen
7. Etwa 5 Minuten bevor das Risotto fertig ist, die feingewürfelten Apfelstückchen zufügen.
8. Zwischendurch in einer Pfanne Rapsöl erhitzen und die restlichen, kleineren Quitten- und Kürbiswürfel 5-8 min rundum goldbraun braten.
9. Die gebratenen Kürbiswürfeln mitsamt dem heißen Rapsöl und den Hefeflocken unter das Risotto rühren. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.
10. Sofort servieren.