

## Kürbis-Risotto mit Pancetta und weißen Bohnen

2006-11-07 21:48:04



Herbstliche Risotto-Variante mit Kürbis, weißen Bohnen und Pancetta. Klingt ungewöhnlich? Schmeckt super!

für 4 Personen:

2 ½ Tassen Risotto-Reis (ca. 250 g)

800 bis 900 ml Gemüsefond (oder Gemüse- mit bis zu 1/3 Rinderfond)

1 Glas trockener Weißwein

2 kleine Schalotten

1 Knoblauchzehe

250 g weiße Bohnen aus der Büchse (Abtropfgewicht, eine 400 g Dose)

250 g Hokkaido-Kürbis geschält und entkernt (ca. ein halber kleiner Kürbis)

100 g Pancetta am Stück

2 EL Olivenöl

1 EL Butter

ca. 60 Gramm Parmesan frisch vom Stück gerieben

etwas frischen oder gefrosteten Thymian

zum Anrichten:

frischer Parmesan, in Späne gehobelt

frische Thymianzweige

weißer Pfeffer aus der Mühle

eventuell Balsamico-Lack oder Crema di Balsamico

1| Fond kurz aufkochen und bei geringer Hitzezufuhr am Köcheln halten. Schalotte fein hacken, Knoblauchzehe schälen und nur leicht andrücken. Pancetta in knapp 1 cm große Würfel schneiden. Zusammen mit Schalotten und Knoblauch in einem großen Topf in Olivenöl und Butter bei mittlerer Hitze mind. 2 Minuten anschwitzen, ohne dass Zwiebel und Knoblauch braun werden. Danach den in gut 1 cm große Würfel geschnittenen Kürbis zugeben und weitere 2 Minuten mit braten.

2| Nun den Reis zugeben und unter Rühren in ein bis zwei Minuten glasig werden lassen. Mit Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit fast vollständig einkochen lassen, dabei weiter rühren. Hitze reduzieren und ein bis zwei Kellen vom heißen (!) Fond zugeben, so dass der Reis knapp bedeckt ist. Wie im [Risotto-Grundrezept](#) beschrieben, nach und nach die weitere Flüssigkeit zugeben und den Risotto in ca. 15 bis 18 Minuten fertig garen.

3| Parmesan und abgezapfte Thymianblättchen zusammen mit dem letzten Fond zum Risotto geben und vorsichtig unterheben. Mit geschlossenem Deckel ohne Hitzezufuhr noch ca. 2 bis 3 Minuten ziehen lassen.

## **Vogels Küche**

Kürbis-Risotto mit Pancetta und weißen Bohnen

4| Sofort heiß servieren. Bei Tisch mit etwas geriebenem oder gehobeltem Parmesan, frischem Pfeffer aus der Mühle, Thymianzweigen und eventuell einigen Tropfen Balsamico-Lack aromatisieren.

### **Tipps:**

Pancetta ist ein milder, aber sehr aromatischer Bauchspeck aus Italien, der im italienischen Feinkosthandel oder in guten Kaufhäusern erhältlich sein sollte. Falls dieser nicht am Stück zu bekommen sein sollte, kann ersatzweise auch der in Vakuumverpackung zu findende in Scheiben verwendet werden. Einfacher Bauchspeck oder Frühstücksspeck ist eher nicht zu empfehlen, eher ein guter Schinkenspeck, z. B. Alto Adige aus Südtirol).

Für diesen Risotto würde ich keinen reinen Rinderfond verwenden, um die Aromen von Kürbis und weißen Bohnen nicht zu überdecken. Außerdem gibt der Pancetta zusätzlichen Geschmack. Deshalb kommt guter Gemüsefond, eventuell unter Zugabe von höchstens einem Drittel Rinderfond zum Einsatz.