

## Risotto mit gebackenem Kürbis, Esskastanien,

### Salbei und Speck

#### Zutaten für 6 Personen:

- 1 Butternusskürbis
- 1 gestrichener EL Koriandersamen
- 2 kleine getrocknete Chilischoten
- Meersalz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Risotto ([zubereitet nach dem Grundrezept](#))
- 12 Scheiben Bacon
- 100 g Esskastanien (nach Belieben auch vakuumverpackt)
- 1 Bund frischer Salbei
- 6 gehäufte EL Mascarpone (nach Belieben)
- Olivenöl

#### Zubereitung:

**1.** Heizen Sie den Backofen auf 190 °C vor.

**2.** Halbieren Sie den Kürbis vorsichtig für längs und lösen Sie die Kerne mit einem Löffel aus den Hälften. Legen Sie die Kerne beiseite. Schneiden Sie jetzt die Hälften längs in 5 mm dicke Scheiben und legen diese nebeneinander auf ein großes Arbeitsbrett.

**3.** Den Koriandersamen und die Chilis mit einer Brise Salz und Pfeffer im Mörser zerstoßen. Würzen Sie die Kürbisscheiben mit dieser Mischung rundum und beträufeln die Scheiben mit einem EL Olivenöl.

**4.** Legen Sie die Kürbisscheiben dicht an dicht auf ein Backblech und nun etwa 30 Minuten backen, bis sich nicht nur das Fruchtfleisch, sondern auch die Schale weich anfühlt. Jetzt ist es an der Zeit, mit der Zubereitung des Risottos zu beginnen.

**5.** Nehmen Sie den Kürbis aus dem Ofen und belegen ihn mit dem Bacon. Vermischen Sie die Kürbiskerne, Kastanien und Salbeiblätter mit etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer. Jetzt gleichmäßig über den Kürbis und den Bacon streuen und für 5–10 Minuten nochmals ab in den Ofen, bis der Bacon knusprig ist.

**6.** Nachdem der Kürbis etwas abgekühlt ist, entfernen Sie die übrigen Zutaten von den Scheiben und bewahren Sie diese auf. Eine Hälfte der Kürbisscheiben fein hacken und die andere Hälfte in gleichmäßig große Stücke schneiden.

**7.** Mischen Sie den Kürbis unter den Risotto. Vor dem Servieren verteilen Sie den Bacon, die Kastanien, den Salbei und die Kürbiskerne über dem Risotto.