Chicken Schmiede Platter Flattermann mit Kürbis-Orangen Risotto

6 Packung WIESENHOF Chicken Schmiede Platter Flattermann
1 EL Butter
2 Schalotten
180 g Risotto Reis
100 ml Weißwein
500 ml Geflügelbrühe
300 ml Orangensaft
1 Ingwer (klein)
200 g Muskatkürbis
2 EL geriebener Parmesan
6 EL Butter
1 EL Estragon gehackt
Salz
Abrieb von einer Orange
Pfeffer

Schritt 1

Zuerst den Backofen auf 200 Grad vorheizen. (Ober/Unterhitze).

Schritt 2

Zubereitung Platter Flattermann: Den Platter Flattermann auf einem Blech in den Backofen geben und ca. 30 Minuten garen.

Schritt 3

Zubereitung Risotto: Die Schalotten in feine Würfel schneiden. Den Kürbis schälen, entkernen und in feine Würfel schneiden. Die Kräuter waschen und fein hacken. Dann die gewürfelten Schalotten in einem Topf mit Butter anschwitzen, den Reis dazugeben und nochmals anschwitzen. Mit Weißwein und Orangensaft ablöschen und unter ständigem Rühren solange köcheln lassen, bis fast keine Flüssigkeit mehr da ist. Dann nach und nach die Gemüsebrühe aufgießen und immer wieder reduzieren lassen. Während diesem Vorgang den fein gehackten Ingwer, den gewürfelten Kürbis und den Abrieb der Orange unterheben. Wenn die komplette Gemüsebrühe verbraucht ist, den Reis probieren. Er sollte noch ein wenig bissfest sein. Wenn der Reis fertig ist die Kräuter den Parmesan unterheben und mit Salz, Pfeffer abschmecken.

Schritt 4

Anrichten: Das Risotto in die Mitte eines tiefen Tellers geben und den fertigen Platter Flattermann (nach Wunsch in einzelnen Teilen portioniert zugeschnitten) auf das Risotto legen. Guten Appetit