



Putenschnitzel in Streifen auf Kürbis-Maronen-Risotto

1 Packung WIESENHOF Putenschnitzel
1 Schalotte
1 Zehe Knoblauch
5 EL Öl
200 g Risotto-Reis
100 ml trockener Weißwein
4 EL Semmelbrösel
500 ml Gemüsefond
1 kleiner Hokkaido-Kürbis (ca. 1 kg)
Salz
Cayennepfeffer
3 TL schwarzer Pfeffer
150 g Maronen (vakuumverpackt)
2 Stiele Salbei
1 EL Butter
50 g gerieb. Parmesan

Schritt 1

Schalotte und Knoblauchzehe schälen, fein würfeln und mit dem Reis in 2 EL heißem Öl in einem Topf glasig dünsten. Wein angießen und verkochen lassen. Nach und nach den Gemüsefond angießen, dabei ab und zu umrühren. Immer erst Fond nachgießen, wenn der Reis die Flüssigkeit aufgesogen hat. Insgesamt ca. 40 Minuten garen lassen.

Schritt 2

Backofen auf 200 °C vorheizen. Kürbis waschen und vierteln. Stiel- und Blütenansatz abschneiden, die Kerne herausschaben. Aus drei Kürbisvierteln 12 Spalten schneiden, mit Salz und Cayennepfeffer würzen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mit 2 EL Öl beträufeln und auf der mittleren Schiene ca. 20 Minuten backen.

Schritt 3

Restlichen Kürbis grob raspeln. Maronen in kleine Würfel schneiden. Salbei abbrausen, trockentupfen und die Blättchen in Streifen schneiden.

Schritt 4

10 Minuten vor Ende der Garzeit Kürbisraspel und Maronen unter das Risotto heben und mitgaren.

Schritt 5

Putenschnitzel in Streifen schneiden und mit Salbeiblättern in einer Pfanne mit 1 EL Öl ca. 8 Minuten braten. Salzen, pfeffern.

Schritt 6

Butter und Parmesan unter den Reis rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Topf vom Herd nehmen, einen Deckel auflegen und 3-4 Minuten ruhen lassen. Kürbisspalten, Risotto und Putenschnitzel-Streifen auf Tellern anrichten.