

**Mirabellen – Kürbis - Risotto**

| | |
|------------------------------|----------------|
| Zutaten für 6 Personen: | |
| 250 g Mirabellen | 200 ml Cremant |
| ½ Hokaidokürbis | 1 l Milch |
| 50 g weiße Schokolade | 50 g Butter |
| 50 g Zucker | Zimt-Zucker |
| 250 g Risottoreis (Rundkorn) | 2 EL Cognac |

Zubereitung:

Kürbis-Würfel in einem Topf in Butter anschwitzen ohne ihn braun werden zu lassen. Den Zucker dazu geben und bei geringer Hitze langsam schmelzen. Den Reis zugeben und glasig schwitzen.

Mit dem Cremant ablöschen und unter ständigem Rühren einkochen lassen, bis der Reis die meiste Flüssigkeit aufgenommen hat. Ein Viertel der Milch zugießen und den Reis unter ständigem Rühren wieder einkochen lassen. Den Vorgang mehrmals wiederholen, bis die Milch vollständig aufgebraucht ist. Der Reis sollte dann etwa 20 Minuten gekocht haben. Anschließend die Butter und die gehackte weißer Schokolade unterziehen, alles aufkochen lassen und vom Herd nehmen.

Die Mirabellen halbieren und mit etwas Cognac und Zimtzucker marinieren.

In schöne Portionsgläser abwechselnd etwas Kürbisrisotto und etwas marinierte Mirabellen schichten. Mit Kürbisrisotto abschließen.

Die Desserts mit einer marinierten halben Mirabelle dekorieren und sofort servieren.