

# KRÄUTERSEITLINGRISOTTO MIT KÜRBIS-CRANBERRY-CHUTNEY – NORDSEEKRABBen UND FRITTIERTEM FENCHELCHIP

## ZUTATEN KRÄUTERSEITLINGRISOTTO

- 180 g Risottoreis
- 500 ml Kalbsfond
- 4 Schalotten
- 80 ml Weißwein
- 2 EL Olivenöl
- 40 g Butter
- 25 g Parmesan
- 200 g Kräuterseitlinge

## ZUTATEN KÜRBIS-CRANBERRY-CHUTNEY:

- 3 Schalotten
- 1 EL Olivenöl
- 70 ml weißer Balsamico
- 100 ml Orangensaft
- 60 g Honig
- 50 g getrocknete Cranberries
- Salz, Pfeffer, Chilipulver
- 300 g Hokkaido Kürbis

## ZUTATEN FRITTIERTER FENCHELCHIP

- 6 hauchdünn geschnittene Fenchelchips
- Salz, Paprika
- Mehl zum Mehlieren
- Frittierfett
- 200 g Nordseekrabben
- Kürbiskernöl zum Garnieren

