

Spargelrisotto

Hauptgericht



Zutaten für 4 Personen

Risotto

- 300 g Risottoreis
- 500 g weißer oder grüner Spargel
- 1 Schalotte, fein gewürfelt
- 30 g Butter
- ca. 1 l Spargelfond, heiß
- 100 ml Weißwein
- 50 ml Sahne
- Salz nach Geschmack
- optional: 50 g frisch geriebener Parmesan

Zubereitung

Den Spargelfond in einem Topf erhitzen und während der gesamten Zubereitung heiß halten. Den Spargel schälen (bei grünem Spargel nur das untere Drittel) und die holzigen Enden entfernen. Anschließend in leicht gesalzenem Wasser bissfest garen. Den Spargel abgießen, etwas abkühlen lassen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Die Butter in einem Topf zerlassen und die Schalottenwürfel darin glasig anschwitzen. Den Risottoreis zugeben und unter Rühren kurz mit anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen und diesen nahezu vollständig einkochen lassen. Anschließend nach und nach den heißen Fond zugießen. Dabei regelmäßig umrühren und erst weitere Brühe hinzufügen, wenn die Flüssigkeit weitgehend aufgenommen wurde. Das Risotto etwa 18 bis 20 Minuten garen, bis der Reis cremig und leicht bissfest ist. Die Spargelstücke und die Sahne unter das Risotto heben und kurz erhitzen. Mit Salz und gegebenenfalls etwas weiterem Fond abschmecken. Nach Belieben den Parmesan unterrühren und das Risotto sofort servieren.

Wir wünschen guten Appetit!