

Spargel-Risotto



Zubereitung: 55 min

Zutaten für 2 Personen:

250 g weißer Spargel
250 g grüner Spargel
20 g Butter
1 Schalotte oder 1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
120 g Risotto-Reis
200 ml Weißwein, trocken
400 ml Spargelsud
etwas gekörnte Brühe
4 EL geriebener Hartkäse (z. B. Parmesan)
1 EL Butter
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer

Zubereitung:

Den weißen Spargel komplett schälen, die hölzernen Enden abschneiden. Am grünen Spargel nur das untere Drittel schälen und die hölzernen Enden abschneiden. Tipp: Wenn sich das Ende nicht so gut abschneiden lässt, dann hat man zu wenig geschält. Den weißen und grünen Spargel in 3 cm lange schräge Stücke schneiden. Die Spargelstücke mit etwas gekörnter Brühe, Salz und Zucker in 500 bis 750 ml Wasser ca. 10 min kochen. Danach den Spargel abschöpfen und etwa 400 ml Spargelsud aufbewahren.

Die Schalotte/Zwiebel und den Knoblauch in kleine Stücke schneiden und mit der Butter glasig braten. Nach zwei Minuten den Reis hinzugeben und mitbraten, bis er ebenfalls ein wenig glasig wird. Weißwein hinzugeben und solange köcheln lassen bis die Flüssigkeit verschwunden ist. Dabei gelegentlich umrühren. Sobald die Flüssigkeit verkocht ist die Spargelstücke und 200 ml Spargelsud dazugeben. Wieder solange köcheln lassen und gelegentlich umrühren bis die komplette Flüssigkeit verschwunden ist. Den gleichen Vorgang mit den restlichen 200 ml Spargelsud wiederholen.

Sobald das Risotto „schlonzig“ ist 1 EL Butter und den Hartkäse kräftig unterrühren. Das Risotto zu guter Letzt noch mit Salz und Pfeffer würzen.

Das fertige Risotto sofort servieren.

Tipp: Dazu passen gebratene Garnelen, eingelegt in etwas Öl, Chili, Salz und Pfeffer.

Viel Spaß beim Nachkochen und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥