

Spargel-Risotto

Für zwei Personen

150 g Risottoreis	200 g weißer Spargel	200 g grüner Spargel
1 Zitrone	1 Zehe Knoblauch	1 Schalotte
30g Parmesan	50 g Butter	200 ml trockener Weißwein
400 ml Gemüsefond	Olivenöl	

Den Spargel für das Risotto in Wasser al dente garen. Hierfür den weißen Spargel erst hineingeben, je nach Dicke etwa 7 Minuten später den grünen Spargel. Nach insgesamt ca. 12 Minuten den Spargel abgießen, in Olivenöl anbraten und kleinschneiden.

Während der Spargel kocht für das Risotto die Schalotte und den Knoblauch abziehen und klein würfeln. 1 EL Butter und etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln, Knoblauch und den Reis darin anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen und verkochen lassen. Anschließend nach und nach heißen Fond angießen und den Reis unter gelegentlichem Rühren weichgaren. Der Fond kann auch ganz oder teilweise durch Spargelwasser ersetzt werden. So bekommt man ein kräftigeres Spargelaroma. Wenn das Risotto bissfest ist, den Spargel dazugeben und mit dem Reis zusammen kurz weich garen lassen. Anschließendes Risotto mit Salz und Pfeffer würzen, mit einem Spritzer Zitronensaft abschmecken und Butter, sowie den Parmesan unterrühren.

Neele Klipp am 27. April 2016