

Spargel-Risotto mit Tempura-Spargel und Himbeer-Ketchup

Für zwei Personen

| | | |
|--------------------|----------------------|---------------------------|
| 150 g Risotto Reis | 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 | |

Für den Tempura Spargel:

| | |
|----------------------|----------------|
| 200 g grüner Spargel | Sonnenblumenöl |
|----------------------|----------------|

Für den Tempura-Teig:

| | | |
|-------------------|-----------|------------------|
| 1 Ei | 50 g Mehl | 1 TL Backpulver |
| 50 g Speisestärke | 1 TL Salz | 150 ml Eiswasser |

Für den Himbeerketchup:

| | | |
|-------------------------|---------------------|--------------------------------|
| 200 g frische Himbeeren | 200 g TK-Himbeeren | $\frac{1}{4}$ rote Chilischote |
| 2 EL Himbeeressig | 1,5 EL Speisestärke | 1 EL brauner Zucker |

Eine Fritteuse auf 180 Grad vorheizen. Für das Risotto den Gemüsefond in einem kleinen Topf erhitzen. Einen weiteren großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Den Spargel waschen und von den Enden befreien. Den weißen Spargel ganz, den grünen Spargel im unteren Drittel schälen. Parmesan reiben. Den Saft einer halben Zitrone auspressen. 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.

Für den Tempura-Teig Ei trennen. Mehl, Backpulver, Stärke und 1 kräftige Prise Salz in eine Schüssel sieben. Eiweiß etwas verquirlen und unterrühren. Eiswasser dazu gießen und zu einem glatten Teig verrühren. Je kälter der Teig ist, umso knuspriger wird er nach dem Ausbacken. Die Hälfte des Wassers kann auch durch Eiswürfel ausgetauscht werden, die dann nach und nach im Teig schmelzen und ihn kontinuierlich auf Temperatur halten.

Für den Tempura-Spargel den grünen Spargel im unteren Drittel schälen und von den Enden befreien. Anschließend längs und quer halbieren. Spargel durch den Tempura-Teig ziehen und portionsweise im heißen Öl der Fritteuse 3 Minuten goldgelb ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Himbeerketchup braunen Zucker in einer Pfanne karamellisieren und Himbeeren, sowie Himbeeressig zugeben und einkochen lassen. Die Chilischote längs halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien, kleinschneiden und mit in den Topf geben. Die eingekochten Himbeeren passieren und mit Speisestärke andicken.

Das Risotto mit dem Tempura Spargel anrichten. Etwas Himbeerketchup darüber verteilen und servieren.

Neele Klipp am 27. April 2016