

# Gemüse-Risotto, Pilze, grüner Spargel, Käse-Chip

**Für zwei Personen**

**Für das Risotto:**

200 g Risottoreis	3 Karotten	50 g Pfifferlinge
$\frac{1}{2}$ Bund grüner Spargel	3 Schalotten	2 Knoblauchzehen
1 Zitrone	150 g ital. Hartkäse	3 Eier
150 g Butter	150 ml Sahne	150 ml trockener Weißwein
700 ml Gemüsefond	Oliveneröl	2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin	Salz	Pfeffer

**Für den panierten Spargel:**

$\frac{1}{2}$ Bund grüner Spargel	1 Ei	Pflanzenöl
150 g Panko	Salz	Pfeffer

**Für den Käse-Chip:**

100 g ital. Hartkäse

**Für das Risotto:**

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Risottoreis in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen. Schalotten und Knoblauch hinzugeben und glasig dünsten. Mit Weißwein ablöschen. Fond in einem weiteren Topf erwärmen. Unter ständigem Rühren den Fond nach und nach hinzugeben, ebenso die Butter. Käse reiben. Thymian und Rosmarin hinzugeben. Vor Ende des Garvorgangs den geriebenen Käse hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Karotten schälen und fein schneiden. Pfifferlinge putzen und vierteln. Das untere Drittel des grünen Spargels schälen, Enden abschneiden und Spargel fein schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Zunächst Karotte und Pfifferlinge darin anbraten, dann Spargel hinzugeben und ebenfalls braten. Die angebratenen Pfifferlinge für die Garnitur zur Seite legen. Einen Teil der Pfifferlinge anbraten und mit Sahne ablöschen. Risotto und Gemüse miteinander vermengen. Kräuter am Ende wieder herausnehmen.

**Für den panierten Spargel:**

Das untere Drittel des grünen Spargels schälen, Enden abschneiden.

Spargelstangen in Ei und danach in Panko wenden und in einer Pfanne mit Pflanzenöl goldgelb ausbacken. Vor dem Servieren auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für den Käse-Chip:**

Käse reiben und als kleine plattgedrückte Häufchen auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen. Im Backofen zu goldgelben Käse-Chips backen.

Risotto in einem Ring anrichten und mit paniertem Spargel und Käse-Chip servieren.

Christian Kriegl am 01. Oktober 2025