

# Grüner Spargel im Parma-Mantel und weißer Spargel

**Für zwei Personen**

**Für den Spargel:**

4 Stangen weißer Spargel	4 Stangen grüner Spargel	4 Scheiben Parmaschinken
1 Zitrone, Abrieb	1 Limette, Anrieb	50 g Butter
1 Zweig Rosmarin	25 g Zucker	Salz, Pfeffer

**Für das Risotto:**

200 g Fregola sarda	2 Stangen grüner Spargel	50 g getrock. Öl-Tomaten
1 kleine Zwiebel	1 Knoblauchzehe	50 g Parmesan
Butterschmalz	100 ml Weißwein	500 ml Gemüsefond
1 Bund Schnittlauch	Salz	Pfeffer

**Für die Garnitur:**

$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	$\frac{1}{2}$ Bund Dill	1 Beet Kresse
---------------------------------	-------------------------	---------------

**Für den Spargel:**

Weißer Spargel schälen und in Wasser mit dem Zucker 10 Minuten kochen. Abgießen und mit Limetten- und Zitronenabrieb würzen.

Grünen Spargel im unteren Drittel schälen, mit Parmaschinken umwickeln und in einer Pfanne in Butter und Rosmarin anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für das Risotto:**

Zwiebel und Knoblauch abziehen, hacken und in etwas Butterschmalz glasig anbraten. Mit Weißwein ablöschen und Fregola sarda hinzugeben.

Gemüsefond in einem Topf erhitzen und nach und nach zum Risotto hinzugeben. Parmesan reiben und unterheben. Schnittlauch hacken und kurz vor Ende der Garzeit dazugeben. Grünen Spargel im unteren Drittel schälen und zusammen mit den Tomaten ebenso kurz vor Ende der Garzeit dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Garnitur:**

Kräuter hacken. Kresse zupfen. Alles als Garnitur verwenden.

Tim Renz am 25. April 2024