

Risotto mit Spargel, Riesen-Garnelen und Minze

Für zwei Personen

Für den Spargelfond:

500 g weißer Spargel	100 g grüner Spargel	$\frac{1}{2}$ altbackenes Brötchen
$\frac{1}{4}$ Zitrone	50 ml trockener Weißwein	$\frac{1}{2}$ TL Zucker
Salz		

Für den Risotto:

200 g Risottoreis	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
$\frac{1}{2}$ Zitrone	1 L Spargelfond	50 ml Weißwein
75 g Parmesan	100 g Butter	$\frac{1}{4}$ Bund Minze
Salz	Pfeffer	

Für die Garnelen:

6 Riesengarnelen	1 EL Butter	Salz, Pfeffer
------------------	-------------	---------------

Für den Spargelfond:

Den weißen Spargel sorgfältig schälen und ggf. von den Enden befreien.

Den grünen Spargel im unteren Drittel schälen. Die Schalen und Abschnitte vom weißen Spargel in einem Topf mit 1,2 l Wasser und Weißwein aufsetzen. Die geviertelte Zitrone und das altbackene Brötchen zugeben.

Aufkochen lassen, die Hitze reduzieren, so dass es nicht mehr kocht, und 20 Minuten bei niedriger Hitze langsam sieden lassen. Mit Zucker und Salz abschmecken. Den Sud durch ein feines Sieb passieren.

Um die Bitterstoffe aus den Schalen und Abschnitten im Sud zu reduzieren, gebe ich ein altbackenes Brötchen dazu. Dieses wirkt wie ein Schwamm und sorgt für einen harmonischeren Geschmack des Suds.

Für den Risotto:

Den geschälten weißen Spargel bis auf die Spitzen in feine Würfel schneiden. Die geschälten Enden des grünen Spargels ebenfalls in Würfel schneiden. Die Spitzen beiseite legen.

Schalotte und Knoblauch abziehen, fein schneiden und in einem Topf in 1 EL Butter glasig anschwitzen. Die Spargelwürfel und den Reis dazugeben, kurz mit anschwitzen und mit dem Weißwein ablöschen.

Nach und nach mit heißem Spargelfond aufgießen und den Reis in etwa 20 Minuten „al dente“ kochen.

In der Zwischenzeit die grünen und weißen Spargelspitzen separat in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter langsam „al dente“ garen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Sobald der Reis gar ist 50 g Butter und Parmesan unter den Risotto ziehen und mit Salz, Pfeffer und bei Bedarf etwas Zitronensaft/Abrieb abschmecken.

Die Minze abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein schneiden. Die Minze unter den fertigen Risotto ziehen.

Für die Garnelen:

Die Riesengarnelen waschen, trockentupfen und in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter von jeder Seite etwa 1 $\frac{1}{2}$ Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Risotto auf Tellern anrichten, die Spargelspitzen hübsch drum herum anrichten und die Garnelen darauf setzen. Nach Belieben mit Minzspitzen dekorieren.

Cornelia Poletto am 12. April 2019