



Spargel-Risotto

Zutaten für 4 Portionen

- » 500 g weißer Spargel
- » 250 g grüner Spargel
- » 2 Schalotten
- » 1 l Gemüsebrühe
- » 250 g Risotto-Reis
- » 2 EL Butter
- » 100 ml Weißwein
- » 150 g Kirschtomaten
- » 1 Frühlingszwiebel
- » 2 EL frischer Kerbel oder 1 TL getrockneter Kerbel
- » 2 EL Pinienkerne
- » 60 g Parmesan
- » Basilikum
- » getr. Chilifäden
- » Pfeffer, Salz
- » Olivenöl

Zubereitung

1. Weißen Spargel ganz, grünen Spargel nur im unteren Drittel schälen. Holzige Enden abschneiden, Stangen in diagonale Scheiben schneiden und beiseitestellen.

2. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten.

3. Frühlingszwiebel in dünne Streifen schneiden, mit heißem Wasser blanchieren und kalt abschrecken.

4. Tomaten halbieren.

5. Gemüsebrühe aufkochen und warm halten.

6. Schalotten würfeln, mit Risottoreis in 1 EL zerlassener Butter glasig andünsten.

7. Risottoreis mit Weißwein ablöschen, so viel heiße Brühe zugeben, dass der Reis bedeckt ist. Offen bei mittlerer (5 von 9) Hitze quellen lassen, bis die Brühe aufgesogen ist, dabei ab und zu rühren. Mit der übrigen Brühe ebenso verfahren, bis das Risotto schön schlonzig ist (ca. 35 Min.).

Zum Schluss, wenn die Flüssigkeit verdampft, öfter rühren.

8. Risotto ausschalten. Den geriebenem Parmesan unter den Reis mischen. Mit Pfeffer abschmecken. Kerbel darüberstreuen.

9. Spargel und Tomatenhälften in 2 EL Butter und etwas Zucker 5 Min. anbraten, salzen und pfeffern.

10. Risotto auf einen Teller geben, Spargel, Tomaten, Frühlingszwiebel, Basilikum, Pinienkernen und zum Schluß Chilifäden darauf drappieren und servieren.