Spargel-Risotto mit Kräutern

Kategorie: Nudel-/Reisgerichte

Rezept Nr.: 433

Portionen: 4

Zutaten	Mengen		Bemerkungen
Reis	400	Gramm	Arborio, Carnaroli oder Vialone
Schalotte	1	Stück	
Spargel	250	Gramm	weiß
Spargel	250	Gramm	grün
Schnittlauch	1	Bund	
Butter	6	EL	3 EL für die mantecatura
Riesling	0,2	Liter	trocken
Parmesan	50	Gramm	
Zitrone	1	Stück	unbehandelt
Zucker	1	TL	
Kerbel	1	Bund	

Zubereitung

1. Schalotte schälen, fein würfeln, Vom grünen Spargel die holzigen Enden abschneiden. Vom weißen Spargel ebenfalls die Enden abschneiden und den Spargel schälen (oder Sie verwenden den günstigeren Bruchspargel). Die Spargelspitzen abschneiden und die Spargelstangen der Länge nach halbieren (oder vierteln, wenn sie sehr dick sind) und in ca. 1cm lange Stücke schneiden.
2. In ca. einem 3/4 Liter Wasser erst die Spargelspitzen al dente kochen, herausnehmen und beiseitestellen. Dann aus den Spargelabschnitten und den Schalen in diesem Wasser eine Spargelbrühe kochen nachdem man noch eine Prise und etwas Butter (1/2 EL) beigefügt hat.
3. Währenddessen Schnittlauch in feine Röllchen schneiden, die Blättchen vom Kerbel zupfen und den Parmesan reiben.
4. In einem Topf 2 EL Butter zerlaufen lassen, erst die Schalotten anlaufen lassen, dann den Reis zugeben, bis er glasig ist. Dann nach und nach den Weißwein zugeben und zuletzt die Spargelstücke.
5. Nach und nach unter Rühren die Spargelbrühe zugeben, sobald die Flüssigkeit jeweils eingekocht ist. Mit Salz, weißem Pfeffer, ein paar Tropfen Zitronensaft und etwas geriebener Zitronenschale abschmecken. 3 EL Butter (kalt und in Stücken), den geriebenen Parmesan einarbeiten (mantecare) und die Kräuter untermischen.
6. Die Spargelspitzen kann man zuletzt auch noch unterheben oder man benutzt sie zum Dekorieren.

Wenn man es nicht als Haupt- oder zwischengericht serviert, dann passt dazu ein Kalbskotelett, eine gebratene Hühnebrust oder auch ein in Butter gebratenes Filet vom schwarzen Heilbutt.

Weinempfehlung: Trockene deutsche Rieslinge,wären für mich erste Wahl. Ein grüner Veltliner aus Wagram, aber auch ein trockener Weißburgunder aus dem Elsaß passen ebenfalls.

© ea für

Spargel-Risotto mit Kräutern

Notizen

© ea für