

Spargel-Risotto mit Frühling-Salat

Für zwei Personen

160 g Risotto	6 Stangen Weißer Spargel	200 g gemischte Blattsalate
1 Bund Radieschen	1 Bund Frühlingszwiebel	1 kleine Zwiebel
1 Pk. Kresse	200 g Parmesan	1 EL Feigensenf
500 ml Gemüsefond	250 ml Apfelessig	125 ml trockener Weißwein
125 ml Sahne	125 ml Olivenöl	Butter, Zucker
Salz, Pfeffer		

Die Zwiebel abziehen und feinhacken. Etwas Butter erhitzen und die Zwiebeln glasig anbraten. Den Reis anschließend dazugeben und ebenfalls anbraten. Mit dem Weißwein ablöschen. Den Gemüsefond erhitzen. Den Spargel waschen und schälen und die unteren Enden in kleine Stücke schneiden, diese zu dem Risotto geben. Den heißen Fond nach und nach zugießen und häufig umrühren. Die restlichen Spargelstangen in Zuckerwasser dünsten, bis sie bissfest sind. Den Parmesan reiben. Die Sahne und den geriebenen Parmesan zu dem Risotto geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Blattsalat zupfen, waschen und in die Salatschleuder geben. Die Radieschen in Spalten und die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Die Kresse zupfen und mit den Radieschen und den Frühlingszwiebeln unter den Salat vermengen. Für das Dressing den Apfelessig, etwas Wasser und das Olivenöl mit dem Stabmixer kurz aufmixen. Dann den Feigensenf, Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker dazugeben. Den Salat mit dem Dressing auf einen Teller anrichten. Das Risotto mit den restlichen Spargelspitzen garnieren und mit dem Salat servieren.

Carmen Lamisch am 06. Mai 2013