

Risotto mit grünem Spargel

Für zwei Personen

150 g Risottoreis	150 g grünen Spargel	75 g Kirschtomaten
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 Zitrone
150 g geschälte Edamame, TK	40 g Parmesankäse	30 g Butter
120 ml Weißwein	800 ml Gemüsefond	Rapsöl, Salz, Pfeffer

Die Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. In einem Topf mit dem Rapsöl erhitzen und bei mittlerer Hitze die Zwiebeln glasig dünsten. In einem zweiten Topf den Gemüsefond separat erhitzen und auf niedriger Stufe köcheln lassen. Den Risottoreis zu den Zwiebeln hinzugeben und kurz mit anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen und die tiefgekühlte Edamame hinzugeben. Nun immer, wenn der Reis die Flüssigkeit nahezu komplett aufgenommen hat, mit dem heißen Fond aufgießen und unter Rühren 15 bis 20 Minuten garen. Der Reis sollte dann immer komplett mit Flüssigkeit bedeckt sein. Den Spargel waschen, das untere Drittel des Spargels schälen und den strohigen Ansatz abschneiden. Die Spargelköpfe abschneiden und separat aufbewahren. Den Stiel schräg in etwa einen Zentimeter dicke Scheiben schneiden. In einer Pfanne das Rapsöl erhitzen. Die Kirschtomaten, waschen, halbieren und die Knoblauchzehe abziehen und andrücken. Zuerst die Spargelstiele mit dem Knoblauch in der Pfanne anbraten, die Kirschtomaten hinzufügen und zum Schluss die Spargelköpfe. Anschließend salzen und pfeffern. Die Zitrone waschen und mit einer Reibe die Schale abreiben. Den Parmesankäse reiben. Die Hitze des Risottos abschalten, den Abrieb einer Zitrone, sowie den geriebenen Parmesan und die Butter hinzufügen. Den Spargel und die Kirschtomaten unterheben. Ein Drittel des Spargels und der Tomaten zum Garnieren bei Seite stellen. Das fertige Risotto auf einem tiefen Teller anrichten, mit dem Spargel und den Kirschtomaten garnieren und servieren.

Niklas Jaspert am 08. Mai 2013