

Safran-Risotto mit Spargel-Spitzen und Feldsalat

Für zwei Personen

Für das Safranrisotto:

60 g Risottoreis	1 EL Butter	1 Schalotte
1 Zehe Knoblauch	450 ml Gemüsefond	40 g Parmesan
1 Msp. Safranpulver	Salz	schwarzer Pfeffer

Für die Spargelspitzen:

5 Stangen grüner Spargel	2 EL Maisstärke	2 EL Mehl
1 TL Backpulver	100 ml Mineralwasser	$\frac{1}{2}$ TL Quatre-Epice
Salz		

Für das Dressing:

150 g Naturjoghurt	1 Orange	2 Stiele Dill
1 EL Blütenhonig	1 TL Dijon-Senf	Salz
schwarzer Pfeffer		

In einem Topf Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Fritteuse auf 170 Grad einstellen. Die Schalotte sowie den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Anschließend die Butter in einem Topf schmelzen und die Schalotte sowie den Knoblauch darin anschwitzen. Den Parmesan reiben.

Den Risottoreis mit dem Safran und dem Parmesan hinzufügen, kurz mitbraten und mit dem Fond ablöschen. Auf schwacher Hitze köcheln lassen und den Fond immer wieder nachgießen. Die Schale der Orange abreiben und den Saft auspressen. Anschließend den Saft, den Joghurt, den Senf und den Honig verrühren. Den Dill fein hacken, unterheben und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken.

Für die frittierten Spargelspitzen den Spargel im Salzwasser drei Minuten blanchieren und anschließend im Eiswasser abschrecken. Die Spargelspitzen großzügig abschneiden. Für den Tempurateig alle Zutaten mit dem Mineralwasser zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Die Spargelspitzen eintauchen und vier Minuten frittieren. Anschließend mit einer Schaumkelle herausheben und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Das Safranrisotto mit dem Feldsalat, dem Dressing und den frittierten Spargelspitzen auf Tellern anrichten, mit dem Orangenabrieb garnieren und servieren.

Ramona Kliche am 10. August 2015