

Limetten-Risotto mit Mini-Spargel und Feta-Schnee

Für zwei Personen

Für das Risotto:

150 g Risotto-Reis	$\frac{1}{2}$ Zwiebel	1,5 Limetten
1 L Gemüsefond	100 ml Chardonnay	50 g Parmesan
100 g Butter	1 EL Olivenöl	

Für den marinierten Mini-Spargel:

100 g grüner Minispargel	1 TL Mirin	1 TL helle Sojasauce
1 TL geröstetes Sesamöl	1 TL Reissessig	Eiswasser

Für den Feta-Schnee:

100 g gefrorener Feta

Für das Risotto:

Den Fond erhitzen. Zwiebel abziehen und fein hacken. 80 g Butter und Olivenöl bei mittlerer Hitze in einem schweren Topf erhitzen und die fein gehackte Zwiebel darin anschwitzen. Sobald die Zwiebeln glasig sind, den Risotto-Reis hinzugeben und andünsten. Mit Chardonnay ablöschen und einreduzieren lassen. Immer wieder Fond angießen und einreduzieren lassen.

Limettenschale abreiben und eine Limette filetieren. Die Filets in Stücke schneiden. Parmesan fein reiben.

Wenn der Reis gar und noch bissfest ist, den Parmesan, die übrige Butter, Limettenabrieb und die Limettenfiletstücke unterrühren.

Für den marinierten Mini-Spargel:

Spargel kurz in siedendem Wasser blanchieren. Abgießen und in Eiswasser abschrecken. Mit Mirin, heller Sojasauce, geröstetem Sesamöl und Reissessig marinieren.

Für den Feta-Schnee:

Gefrorenen Feta fein reiben und über dem Risotto verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Guido Reiter am 08. April 2021