

Risotto mit grünem Spargel und Garnelen

Für zwei Personen

6 Riesen-Garnelen, mit Kopf und Schwanz	1 Sardellenfilet in Öl	200 g Risottoreis
50 g Parmesan	200 g grüner Spargel	1 Flaschentomate
1 unbehandelte Zitrone	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
1/2 Bund glatte Petersilie	3 EL Butter	50 ml trockener Prosecco
1 L Hühnerfond	2 EL Olivenöl	Meersalz, Pfeffer

Den Hühnerfond aufkochen lassen. Die Schalotte und den Knoblauch abziehen und fein schneiden. Die Flaschentomate abziehen, entkernen und in feine Würfel schneiden. Die Sardellenfilets in je einem Esslöffel Butter und Olivenöl schmelzen lassen. Die Schalotten- und die Knoblauchwürfel zugeben und dünsten, bis sie glasig sind. Anschließend den Reis mit andünsten. Den Spargel waschen, putzen, von den unteren Enden befreien und in den Hühnerfond geben. Fünf Minuten kochen lassen. Den Spargel aus dem Fond nehmen, abkühlen lassen und in kleine Stücke schneiden. Die Spargelköpfe dabei ganz lassen und diese in etwas Kochflüssigkeit warm halten. Den Reis mit dem Prosecco ablöschen und die Flüssigkeit einkochen lassen, bis der Alkohol nahezu verdampft ist. Anschließend nach und nach den Hühner-Spargel-Fond zugeben. Unter gleichmäßigem Rühren solange warten, bis der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat. Den Reis auf diese Weise etwa 20 Minuten garen. Nach 15 Minuten der Garzeit die Spargelstücke und die -köpfe unterrühren. Drei Spargelköpfe beiseite legen. Den Parmesan reiben. Etwas Schale von der Zitrone reiben und die Zitrone anschließend auspressen. Die Petersilie zupfen und fein hacken. Den Parmesan, einen Teelöffel Petersilie, etwas Zitronenabrieb, gegebenenfalls etwas Zitronensaft und einen Esslöffel Butter zum Reis geben. Das Ganze mit Pfeffer abschmecken. Den Topf vom Herd nehmen und den Risotto abgedeckt drei Minuten ruhen lassen. Die Garnelen von Schale, Kopf, Schwanz und Darm befreien, waschen, trocken tupfen und in der restlichen Butter und dem restlichen Olivenöl etwa eine Minute lang braten. Das Risotto mit dem grünen Spargel und den Garnelen auf Tellern anrichten und servieren.

Peter Kürschner am 12. November 2012