

Prosecco-Risotto mit Garnelen und grünem Spargel

Für zwei Personen

100 g Riesen-Garnelen	200 g grüner Spargel	100 g Risottoreis
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	20 g Parmesan
250 ml Prosecco	250 ml Gemüsefond	1 Zweig Estragon
glatte Petersilie	Olivenöl, Pfeffer, Salz	

Den Gemüsefond in einem Topf erwärmen. Einen Topf mit Olivenöl erhitzen. Den Knoblauch und die Schalotte abziehen und klein schneiden. Beides in dem Topf anschwitzen. Den Risottoreis in den Topf geben und glasig dünsten. Das Ganze mit etwas Prosecco ablöschen. Das Risotto für circa 30 Minuten ständig rühren und abwechselnd mit dem restlichen Prosecco und dem Gemüsefond auffüllen. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Die Garnelen entdarmen, von Kopf und Schale befreien, waschen und trocken tupfen. Das untere Drittel des Spargels schälen, in mundgerechte Stücke schneiden und in der Pfanne bissfest braten. Zum Schluss die Garnelen dazugeben und ebenfalls kurz anbraten. Das Ganze mit Salz und Pfeffer und abschmecken. Den Parmesan reiben und die Blätter des Estragons zupfen. Nach circa 20 Minuten Kochzeit zwei Esslöffel Parmesan und den Estragon zum Risotto geben. Die Garnelen und den Spargel mit dem fertigen Risotto vermengen. Etwas Petersilie zupfen. Das Prosecco-Risotto mit den Garnelen und dem grünem Spargel auf einem Teller anrichten, mit etwas Parmesan und Petersilie garnieren und servieren.

Alexandra Sachse am 10. Oktober 2013