

Spargel-Risotto mit Sesam-Garnele und Sauce béarnaise

Für zwei Personen

Für das Risotto:

150 g weißer Spargel	300 g Reis	2 Schalotten
1 Zitrone, Schale, Saft	50 g Parmesan	80 g kalte Butter
100 ml trockener Weißwein	1 l Gemüsefond	1 Bund Blattpetersilie
1 Bund Basilikum	1 Lorbeerblatt	1 Prise Zucker
$\frac{1}{2}$ TL Garam-Masala	1 Prise Chilipulver	20 g Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Sauce béarnaise:

2 Eier	125 g Butterschmalz	40 g Gemüsefond
40 g Weißwein	2 Zweige Estragon	80 g Bindemittel aus Zitrusfasern
1 Zitrone, Saft		

Für die Garnele:

4 Riesengarnelen	6 Kirschtomaten	4 EL helle Sesamsaat
50 g Sesamöl	20 ml Pflanzenöl	Salz

Für das Risotto:

4 Stangen Spargel schälen und beiseite legen. Die übrigen Stangen schräg schneiden. Die Schalotten abziehen, in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Pflanzenöl anschwitzen. Den Reis hinzugeben, ebenfalls anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Zitrone halbieren, den Saft auspressen und die Zitronenschale abreiben. Nach und nach den Fond hinzugeben, sowie etwas Zitronenschale, das Lorbeerblatt und die Hälfte des Garam Masala. Unter Rühren mit reduzierter Hitze den Reis garen. Hin und wieder mit Fond auffüllen. Petersilie und Basilikum abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und klein hacken. Die Spargelstangen in etwas Butter und Zucker karamellisieren.

Das leicht bissfeste Risotto, mit Chili, kalten Butterwürfeln, Salz, Pfeffer und dem übrigen Garam Masala verfeinern. Die gehackten Kräuter und den Zitronensaft vor dem Servieren hinzugeben, das Lorbeerblatt entfernen.

Für die Sauce béarnaise:

Den Estragon abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Den Weißwein mit Estragon aufkochen. Die Eier trennen und das Butterschmalz erhitzen. Die Eigelbe, den Fond, das Butterschmalz, Zitronensaft und das Bindemittel hinzugeben und aufschlagen. Durch ein Sieb geben.

Für die Garnele:

Die Garnelen salzen, in Sesamöl wenden und in Sesam andrücken. Garnelen in einer Pfanne mit Öl anbraten. Tomaten am unteren Teil einritzen und mit den Garnelen kurz braten.

Das Spargel-Risotto mit gebratener Sesam-Garnele und Sauce béarnaise auf Tellern anrichten und servieren.

Catherine Steuber am 12. April 2017