

Trüffel-Risotto, Parmesan-Hippe, grüner Limonen-Spargel

Für zwei Personen

Für die Parmesanhippe:

300 g Parmesan

Für das Risotto:

250 g Carnaroli-Reis

1 Knoblauchzehe

60 g Butter

Für den Limonen-Spargel:

200 g grüner Spargel

Salz

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie.

50 g weißer Trüffel

200 ml trockener Weißwein

400 ml Pilzfond

2 Schalotten

50 g Parmesan

Salz, Pfeffer

2 Limetten (Saft, Abrieb)

Pfeffer

1 EL Butter

Den Parmesan reiben. In einer beschichteten Pfanne Parmesan gleichmäßig einstreuen und schmelzen lassen. Wenn die Ränder unten leicht bräunen, Parmesan mit einem Pfannenwender abheben und zügig über eine Tasse stülpen. Erkalten lassen, dann die Schale von der Tasse abheben.

Für das Risotto:

Die Schalotten und Knoblauch abziehen und fein hacken. Butter in einer Pfanne erhitzen und Schalotten und Knoblauch darin anschwitzen. Reis hinzugeben und 2 Minuten andünsten. Mit Wein ablöschen. Trüffel halbieren und eine Hälfte fein hacken und unter das Risotto geben. Köcheln lassen und stetig umrühren. Fond aufkochen und nach und nach zum Risotto geben. Parmesan reiben und unter das Risotto geben. Butter unterrühren und bei Bedarf noch etwas Fond hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Risotto in der Parmesanschale anrichten und restlichen Trüffel darüber hobeln.

Für den Limonen-Spargel:

Den Spargel waschen, trocken tupfen, holzige Enden abtrennen und das untere Drittel schälen. Limettenschale abreiben, Limetten halbieren, auspressen und Saft auffangen. Butter in einer Pfanne erhitzen und Spargel darin andünsten. Limettensaft hinzugeben und einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Limettenabrieb abschmecken.

Für die Garnitur:

Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Gericht mit Petersilie garnieren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Horst Ballé am 12. Juni 2018