

Spargel-Risotto

Für 2 Personen:

500 g grüner Spargel	200 g Risottoreis	4 Schalotten
150 g Butter	200 ml Weißwein, trocken	1 Liter Gemüsebrühe
1/2 Bund Blattpetersilie	1 Zitrone	80 g Parmesan, gerieben
Salz, schwarzer Pfeffer		

Den Spargel waschen und die Spargelspitzen etwa 2-3 cm lang abschneiden und beiseite legen. Anschließend die etwas holzigen Stielenden vorsichtig abbrechen und die Mittelstücke in etwa 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.

Die Schalotten schälen, die Hälfte davon in grobe Stücke schneiden und mit 2 EL Butter in einem Topf auf dem Herd anschwitzen. Anschließend die Spargelstücke zugeben, mit ein bisschen Brühe leicht bedeckt auffüllen, aufkochen lassen, die Hitze reduzieren, den Topf mit einem Deckel verschließen und den Spargel in der kaum köchelnden Brühe gar ziehen lassen.

Sobald der Spargel weich ist, die Petersilie waschen, grob schneiden, zum Spargel in die Brühe geben, einmal kurz aufkochen, vom Herd nehmen, mit einem Pürierstab oder in einer Küchenmaschine zu einer feinen Creme mixen und durch ein Sieb streichen.

Zwischenzeitlich die Brühe in einem kleinen Topf auf dem Herd erhitzen.

Die restlichen Schalotten in feine Würfel schneiden und mit 2 EL Butter in einem Topf auf dem Herd glasig anschwitzen. Den Risottoreis zugeben, kurz mit anschwitzen, mit dem Weißwein ablöschen, einkochen lassen und anschließend mit heißer Brühe großzügig bedeckt auffüllen.

Das Risotto unter regelmäßigem Rühren bei mittlerer Hitze auf dem Herd langsam köcheln und dabei immer wieder mit etwas von der Brühe auffüllen, bis das Risotto nach 10-15 Minuten fast gar ist.

Jetzt die Spargelspitzen und die grüne Spargel-Petersilien-Creme zugeben, ggf. nochmals mit etwas heißer Brühe auffüllen, mit Salz würzen und langsam weiterköcheln, bis Spargelspitzen und Reis gar sind.

Zuletzt die restliche Butter und den Parmesan einrühren, das Risotto mit Zitronensaft und ggf. nochmals etwas Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Das Spargelrisotto passt perfekt zu Fleischgerichten wie z.B. einem Steak oder auch einem Schnitzel.

Alexander Herrmann am 19. Mai 2022