

# Spargel-Kräuter-Risotto

## Für 4 Personen

200 g Parmesan	1 Schalotte	250 g weißer Spargel
250 g grüner Spargel	1 Bund Kerbel	1 Bund Schnittlauch
Salz, Zucker	3 EL Butter	400 g Risottoreis
200 ml Riesling	Saft, Schale von 1 Zitrone	

Den Backofen auf 200 Grad (Ober-Unterhitzen) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Parmesan fein reiben. 150 g geriebenen Käse zu kleinen Kreisen auf dem Backpapier verteilen. Das Blech in den Ofen schieben und den Käse ca. 5 Minuten schmelzen lassen. Herausnehmen, etwas auskühlen lassen und vorsichtig vom Papier ziehen. (oder Parmesan fein reiben und zu kleinen Kreisen in eine beschichtete Pfanne streuen und bei mittlerer Hitze schmelzen. Vorsichtig aus der Pfanne heben und auskühlen lassen.) Schalotte schälen und fein würfeln. Von beiden Spargelsorten jeweils die holzigen Enden abschneiden und beiseite stellen. Weißen Spargel schälen. Schalen beiseite stellen. Grünen und weißen Spargel vierteln. Kerbel und Schnittlauch abspülen und trocken schütteln. Vom Kerbel die Blättchen abzupfen. Blättchen fein schneiden. Schnittlauch in Röllchen schneiden. Spargelschalen und Enden mit 1 Prise Salz, je 1 TL Zucker und Butter in ca. 800 ml kaltem Wasser aufsetzen und daraus eine Spargelbrühe kochen. Schalen abgießen. 1 TL Butter in einem Topf erhitzen. Schalotte darin andünsten. Reis zugeben und ca. 1 Minute dünsten. Mit etwas Salz würzen. Nach und nach mit Weißwein ablöschen. Spargelstücke, bis auf die Spitzen, untermischen. Unter Rühren die Spargelbrühe nach und nach zufügen. Brühe immer wieder nachgießen, sobald die Flüssigkeit eingekocht ist. Sobald der Reis und die Spargelstücke bissfest sind, Spargelspitzen zugeben und weitergaren. Mit Salz, übriger Butter, Zitronensaft und -schale würzen. Kräuter und die übrigen 50 g geriebenen Parmesan untermischen. Schmeckt als vegetarisches Hauptgericht oder mit einem Kalbssteak.

Jacqueline Amirfallah am 15. Mai 2013