

Limonen-Risotto mit gebackenem Spargel

Für 4 Personen

Für das Risotto:

1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	500 ml Geflügelfond	2 EL Olivenöl
150 g Risottoreis	100 ml trockener Weißwein	2 Bio-Zitronen
50 g Parmesan	50 g kalte Butter	Salz
Pfeffer		

Für den Spargel:

4 dicke Spargelstangen	Salz	Pfeffer
50 g Mehl	300 g Pankobrösel	2 Eier
500 ml Pflanzenöl		

Die Schalotte und den Knoblauch schälen. Die Schalotte fein würfeln, den Knoblauch zerdrücken. Rosmarin- und Thymianzweig abbrausen und trocken schütteln.

Geflügelfond in einem Topf erhitzen.

Olivenöl in einem Topf erhitzen. Schalotte und Knoblauch darin anschwitzen, Rosmarin und Thymianzweig sowie den Reis dazugeben und mit anschwitzen. Mit dem Wein ablöschen und die Flüssigkeit Einkochen lassen.

Dann nach und nach den heißen Geflügelfond dazugießen, dabei mit einem Holzlöffel rühren. So unter ständigem Rühren den Reis etwa 20 Minuten köcheln.

Die Zitronen heiß abwaschen, abtrocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen.

In der Zwischenzeit Spargel waschen, schälen und die holzigen Enden abschneiden.

Dann Spargel in etwa 5 cm lange Stücke schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.

Mehl und Pankomehl jeweils in einen tiefen Teller geben, die Eier in einem weiteren tiefen Teller verquirlen.

Dann die Spargelstücke zunächst im Mehl wenden, durch das verquirlte Ei ziehen und anschließend mit dem Pankomehl panieren.

Wenn der Reis bissfest gegart ist, Zitronensaft und Schale hinzufügen und die Kräuterzweige entfernen.

Den Parmesan fein reiben und mit der Butter unter den Risotto rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Spargel das Pflanzenöl in einem Topf oder einer tiefen Pfanne auf etwa 180 Grad erhitzen. Die panierten Spargelstücke darin knusprig ausbacken.

Den Risotto in einen tiefen Teller geben und den panierten Spargel darauf anrichten.

Tipp:

Zu Panierten schmeckt stets ein Spritzer Zitronensaft, deswegen einfach Zitronenschnitze dazu reichen.

Ali Güngörmüs am 15. Juni 2021