

Risotto Primavera mit Rhabarber-Salat

Für 4 Personen

| | | |
|--------------------------|-----------------------|--------------------------|
| 1 Bund Frühlingszwiebeln | 100 g Karotten | 100 g Zucchini |
| 1 Bund grüner Spargel | 2 getrocknete Tomaten | 100 g TK-Erbsen |
| 1 l Gemüsebrühe | 200 g Risottoreis | 250 ml Weißwein, trocken |
| 1 Stange Rhabarber | 1/2 Zitrone | 2 EL Olivenöl |
| Salz | Pfeffer | 1 Stängel frische Minze |
| 100 g griech. Joghurt | 3 Bärlauch-Blätter | 100 g Parmesan |
| 100 g Butter | | |

Frühlingszwiebeln putzen, waschen, abtropfen und in feine Ringe schneiden. Karotten putzen, schälen und in ca. 5 mm große Würfel schneiden. Zucchini putzen, waschen und ebenfalls in ca. 5 mm große Würfel schneiden. Grünen Spargel waschen, das untere Drittel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Spargel in ca. 1 cm starke Scheiben schneiden.

Getrocknete Tomaten fein schneiden.

Erbesen in eine Schüssel geben und antauen lassen.

Gemüsebrühe in einem Topf erhitzen.

Einen Stieltopf erwärmen und den Risottoreis darin kurz anrösten, mit Weißwein ablöschen und mit etwas heißer Gemüsebrühe aufgießen, der Reis sollte leicht mit der Brühe bedeckt sein. Den Reis unter ständigem Rühren zunächst 15 Minuten köcheln lassen.

Währenddessen nach und nach etwas heiße Brühe nachgießen.

Nach ca. 15 Minuten Garzeit schrittweise die Gemüse zugeben, dabei die Gemüse mit der längsten Garzeit zuerst. Zunächst Karotten, ca. 5 Minuten später den Spargel, 2 Minuten später Zucchini, dann 1 Minute später Frühlingszwiebel, Trockentomaten und Erbsen. Dabei immer wieder umrühren und evtl. erneut mit Brühe aufgießen. Risotto noch kurz köcheln lassen, bis es bissfest ist.

In der Zwischenzeit den Rhabarber waschen, schälen, mit einem scharfen Messer in feine Rauten schneiden.

Von der Zitrone den Saft auspressen.

Rhabarberstücke mit 2 EL Olivenöl, etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer marinieren.

Minze abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.

Joghurt mit Salz, Pfeffer und der Minze abschmecken.

Bärlauch gut abwaschen, abtropfen lassen und in feine Streifen schneiden.

Parmesan fein reiben.

Sobald das Risotto bissfest gekocht ist, den Topf vom Herd nehmen und langsam die kalte Butter, Parmesan und den frischen Bärlauch unterheben. Risotto abschmecken.

Risotto auf Teller anrichten und etwas flachstreichen. Rhabarbersalat und den MinzJoghurt als Topping darauf anrichten.

Daniele Corona am 21. April 2023