

# Weißer Spargel-Risotto mit Brunnenkresse

**Für zwei Personen**

**Für das Risotto:**

160 g Risottoreis, Carnaroli	200 g weißer Spargel	$\frac{1}{2}$ Bund Brunnenkresse
$\frac{1}{2}$ Toastbrot	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft, Abrieb	1 Stück Parmesan	2 EL Butter
800 ml Spargelfond	50 ml Champagner	Zucker
Salz	Pfeffer	

**Für das Risotto:**

Den Spargel schälen. Spargelschalen mit 1 Liter kaltem Wasser, Saft von  $\frac{1}{2}$  Zitrone, etwas Salz und Zucker in einen Topf geben und aufkochen lassen. Dann die Hitze reduzieren und 20 Minuten ziehen lassen.

Spargelfond anschließend durch ein Sieb passieren.

Spargel bis auf die Spitzen in Würfel schneiden. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. 1 Esslöffel Butter in einem Topf aufschäumen lassen und die Schalotten- und Knoblauchwürfel darin glasig anschwitzen. Spargelwürfel und den Reis dazugeben, anschwitzen, salzen und mit Champagner ablöschen. Nach und nach mit heißem Spargelfond aufgießen und den Reis al dente kochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Parmesan reiben und den Rest Butter einrühren. Brunnenkresse hacken und unterrühren.

In der Zwischenzeit die Spargelspitzen separat in einer Pfanne mit etwas Butter und Spargelfond garen. Mit Salz und Zitronenabrieb abschmecken.

Risotto auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit den Spargelspitzen garnieren und sofort servieren.

Cornelia Poletto am 18. April 2024