

Risotto mit grünem Spargel und Tomaten-Pesto

Für 4 Personen:

250 g frischer grüner Spargel	1 l Geflügelbrühe	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	2 EL Olivenöl	300 Risottoreis
150 ml trockener Weißwein	100 ml Wermut	100 g frisch geriebener Parmesan
2 EL kalte Butter	Meersalz	Pfeffer
8 Kirschtomaten	3-4 getrocknete Tomaten	2 EL Pinienkerne
3 EL frisch geriebener Parmesan	8 EL Olivenöl	1-2 EL heller Aceto Balsamico
Salz, Schwarzer Pfeffer		

Risotto:

Die Spargelstangen waschen, die holzigen Enden abschneiden und das untere Drittel der Spargelstangen nach Belieben schälen. Die Spitzen abschneiden und beiseite legen. Die Spargelstangen in 1-2 cm lange Stücke schneiden.

Die Geflügelbrühe in einem Topf aufkochen. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen und fein würfeln.

Das Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebel und den Knoblauch darin bei milder Temperatur farblos anschwitzen. Den ungewaschenen Risottoreis hineinrühren und ca. 2 Minuten glasig schwitzen. Die Spargelstücke zugeben und kurz weiterbraten.

Mit dem Weißwein und dem Wermut ablöschen. Die Flüssigkeit unter Rühren reduzieren. Dann eine Schöpfkelle kochend heiße Brühe aufgießen und bei mittlerer Temperatur einkochen lassen. Dabei immer wieder umrühren! Erst wenn der Reis die Flüssigkeit vollständig aufgenommen hat, die nächste Schöpfkelle Brühe zugeben. Diesen Vorgang so lange wiederholen, bis der Reis nach etwa 18-20 Minuten gar ist, aber noch guten Biss hat. Die Spargelspitzen ca. 10 Minuten vor Ende der Garzeit dazugeben.

Den Topf vom Herd nehmen und den geriebenen Parmesan sowie die kalte Butter in den Risotto rühren. Mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und frisch geriebener Zitronenschale abschmecken. Kurz ruhen lassen, auf Teller verteilen und sofort servieren.

Tomatenpesto:

Die Kirschtomaten kurz mit kochendem Wasser überbrühen und in kaltem Wasser abschrecken. Die Haut der Tomaten mit einem spitzen Messer abziehen. Das Tomatenfruchtfleisch in Würfel schneiden und in einen Mixbecher geben.

Die getrockneten Tomaten fein würfeln und zusammen mit den Pinienkernen und dem Parmesan in den Mixbecher geben. Alles mit dem Pürierstab zerkleinern. Das Olivenöl löffelweise zugeben, bis eine grobe Paste entstanden ist.

Das Tomatenpesto mit etwas hellem Balsamico, Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

Christian Henze am 01. Februar 2023