

Weißes Spargel-Risotto mit Minze

Für zwei Personen

250 g weißer Spargel	$\frac{1}{2}$ Schalotte (gewürfelt)	1/2 Knoblauchzehe (geschnitten)
25 g Butter	25 g geriebener Parmesan	8 Blätter Minze
100 g Risottoreis	25 ml Weißwein	1 Prise Zucker
Saft einer Zitrone	Piment-d'Espelette	Salz
Pfeffer		

Den Spargel schälen. Aus den Spargelschalen, einem halben Liter Wasser, etwas Zucker und einigen Spritzern Zitronensaft einen Spargelfond kochen.

Die Schalotten und den Knoblauch in Butter glasig anschwitzen. Den Spargel bis auf die Spitzen in Würfel schneiden. Die Spitzen separat in Butter und dem Spargelfond garen. Die Spargelwürfel und den Reis zu den Schalotten und dem Knoblauch dazugeben, anschwitzen und mit dem Weißwein ablöschen. Mit heißem Spargelfond aufgießen und den Reis „al dente“ kochen. Danach das Risotto mit Butter und geriebenem Parmesan abschmecken. Die fein geschnittene Minze unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Risotto auf vier vorgewärmte Teller anrichten und mit der Minzspitze garnieren.

Cornelia Poletto am 20. März 2015