

Weißer Spargel-Risotto mit Minze und Garnelen

Für 4 Personen

500 g weißer Spargel	Zucker	Salz
1 Spritzer Zitronensaft	1 Schalotte	2 Knoblauchzehen
ca.50 g Butter	200 g Risottoreis	50 ml Weißwein
4 Riesen-Garnelen	1 EL Olivenöl	1 Prise Piment-d'Espelette
50 g Parmesan	2-3 Stiele Minze	

Den Spargel schälen und die holzigen Enden der Spargelstangen abschneiden. Die Spargelstangen in ein feuchtes Tuch einschlagen. Die Spargelschalen in einen Topf mit ca. 1,2 l Wasser geben, mit etwas Zucker, Salz und Zitronensaft würzen und ca. 10 Minuten kochen lassen, dann durch ein Sieb passieren und den Spargelfond für die Zubereitung vom Risotto zur Seite stellen. Schalotte und eine Knoblauchzehe schälen, fein schneiden. Den Spargel bis auf die Spitzen in Würfel schneiden. Die Spargelspitzen in einem Topf mit Salzwasser und 1 Prise Zucker garen. Schalotten und Knoblauch in einem Topf mit 2 EL Butter glasig anschwitzen. Die Spargelwürfel und den Reis dazugeben, anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Nach und nach mit heißem Spargelfond aufgießen und den Reis „al dente“ kochen. Die Riesen-Garnelen putzen, halbieren, mit einem kleinem Messer den Darm entfernen und kurz unter kaltem fließendem Wasser abspülen. Eine Pfanne mit 1 EL Olivenöl erhitzen und die Garnelen mit einer angedrückten Knoblauchzehe darin langsam braten, mit Salz und Piment d'Espelette würzen. Parmesan fein reiben. Minze abspülen, trocken schütteln und vier Blattspitzen für die Dekoration zur Seite stellen. Restliche Blätter fein schneiden. Wenn der Reis bissfest gekocht ist, 2 EL Butter und Parmesan untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die fein geschnittene Minze unterheben. Den Risotto auf vier vorgewärmte Teller anrichten und mit den Riesen-Garnelen und Minzspitzen garnieren.

Cornelia Poletto Montag, 30. Mai 2011