



Vorspeise

Spargelrisotto

Rezept für 6 Personen

Zutaten :

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

| | |
|----------|---|
| 1 Bund | Grüne Spargeln (es sollten grüne Spargeln sein, damit es auch fürs Auge etwas hergibt). |
| 500 gr | Risotto Reis (Arborio oder Vialone) |
| 1 | Zwiebel fein gehackt |
| 2 | Knoblauch Zehen, fein gehackt oder gepresst |
| 1 dl | Olivenöl, kalt gepresst |
| 1 dl | Weisswein |
| ca. 1 lt | Rindsbouillon |
| 200 gr | Butter |
| 300 gr | Parmesan |
| | Etwas Zitronensaft |
| | Salz, Pfeffer |

Zubereitung:

| | |
|--|--|
| Spargeln | Die Spargeln schälen und in kochendem Wasser blanchieren. |
| Butter, Zwiebel, Knoblauch, Risotto-reis | Olivenöl in eine Kasserolle geben und die Zwiebeln zusammen mit dem Knoblauch glasig dünsten. Den Reis hinzugeben und mitdünsten. |
| Weisswein | Mit Weisswein ablöschen. |
| Bouillon | Bouillon hinzufügen, so, dass der Reis gerade bedeckt ist. Langsam 10-15 Minuten köcheln lassen. Regelmässig Bouillon nachgiessen, damit der Risotto immer «flüssig» bleibt. Regelmässig umrühren. |
| Spargeln | Die Spargeln in Stücke schneiden und dem Risotto hinzufügen. Weitere ca. 5 Minuten sanft köcheln lassen. Der Risotto sollte noch etwas Biss haben. |
| Butter und Parmesan | Die Butter beifügen und den Parmesan daruntermischen. |
| Salz, Pfeffer, Zitronensaft | Mit etwas Zitronensaft sowie wenig Salz und etwas Pfeffer abschmecken. |