

Spargel-Bärlauch-Risotto

für vier Personen

Zutaten

5 dl Wasser
1 TL Bouillonpaste
2 Prisen Zucker, 2 Prisen Salz
2 EL Olivenöl
1 Zwiebel, fein geschnitten
8 grüne oder weisse Spargeln, in 2 cm Stücke geschnitten
200g Arborioreis
1 Lorbeerblatt
1 dl Weisswein
60 g Reibkäse – z.B. Parmesan
1 dl Rahm
10 Bärlauchblätter , fein geschnitten oder
1 EL Bärlauchpaste
Salz, Pfeffer
Rüeblistreifen und Bärlauchblätter für die Garnitur

Vorbereitung

5 dl Wasser aufkochen, Bouillon, Zucker Salz und Spargelstücke begeben zugedeckt ca. 7 Min. knapp weich kochen (Messerprobe)

in kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen, Spargelfond auffangen

Ofen auf 150° C vorheizen

Zubereitung

Zwiebeln und Lorbeerblatt im Öl andünsten, Risottoreis dazugeben und mitdünsten

Weisswein und 4 dl des Spargelfonds beifügen, aufkochen lassen, nach Bedarf wenig Bouillonpaste begeben (probieren!!) und zugedeckt im vorgeheizten Ofen bei 150° 20 Min. durchziehen lassen

Reibkäse, Rahm, Spargelstücke und Bärlauch daruntermischen, evtl. ein wenig Spargelfond zufügen, der Risotto soll leicht flüssig sein
evtl. mit Salz und Pfeffer nachwürzen mit Bärlauchblätter und Rüeblistreifen garnieren

Tipp: grüne Spargeln sparsam schälen (ca. 3cm des unteren Teils), weisse Spargeln bis zum Kopf schälen
Der Risotto kann auch auf dem Herd gekocht werden, auf kleinster Stufe garen