



Full Pantries

Risotto mit grünem Spargel

Zutaten

- 1 kleine bis mittelgroße Zwiebel
- 1 große Knoblauchzehe
- 300g Risottoreis
- 100ml Weißwein oder Roséwein
- 1 ¼ Liter Hühnerbrühe
- 30g Butter
- 50g Parmesan
- Salz, Pfeffer
- 250g grüner Spargel
- Butterschmalz zum Anbraten

Anleitung:

Den Spargel waschen, die Enden abschneiden, gegebenenfalls holzige Stellen schälen (bei frischem hochwertigem Spargel ist dies in der Regel allerdings nicht nötig) und in etwa 5 cm lange Stücke schneiden.

Hühnerbrühe aufkochen und, am besten in eine Thermoskanne gefüllt, beiseitestellen.

Zwiebel und Knoblauch fein würfeln und in etwas Butterschmalz in einem Topf andünsten. Risottoreis dazugeben und ebenfalls kurz anrösten. Anschließend mit dem Weißwein ablöschen und diesen komplett verkochen lassen. Dann etwas Brühe dazu geben und unter gelegentlichem Rühren ohne Deckel bei mittlerer Temperatur einkochen lassen. Immer sobald die Flüssigkeit komplett aufgesogen worden ist, wieder etwas heiße Brühe nachschütten und unter gelegentlichem Rühren verkochen lassen. Diesen Vorgang wiederholt ihr einige (ca. 7-8) Male, bis keine Brühe mehr da ist.

Währenddessen brät ihr den Spargel kurz in etwas Butterschmalz in einer separaten Pfanne bei hoher Hitze an. So, dass er etwas weicher geworden und leicht kross und dennoch knackig ist. Wer das Risotto besonders ansprechend dekorieren möchte, brät die Spitzen in einem zweiten Durchgang separat an und garniert das Risotto später lediglich mit den Spitzen. Mit etwas Salz bestreuen und beiseitestellen.

Sobald die gesamte Brühe eingekocht ist, sollte er Reis fertig gegart sein und das Risotto bereits eine schlotzige Konsistenz haben, ohne dass die Reiskörner zu stark verkocht sind. Die Butter einrühren, dann den frisch geriebenen Parmesan unterrühren. Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken (Maggi-Liebhaber dürfen an dieser Stelle einen winzigen Schuss dazugeben). Zum Schluss die knackig gebratenen Spargelstücke kurz unterheben und das Risotto mit etwas extra Parmesan und Pfeffer servieren.