

Spargelrisotto mit Kerbelbutter

Kategorien: Reis, Gemüse

Zutaten für: 4 Personen

500	Gramm	Spargel
1		Zwiebel
3-4		Knoblauchzehen
75	Gramm	Butter
300	Gramm	Risottoreis
200	ml	Weißwein
		Salz und Pfeffer
1/2	Ltr.	Gemüse- oder Spargelsud
2	Handvoll	Kerbel oder Bärlauch
50	Gramm	Frisch geriebener Parmesan

Anleitung:

Hierfür empfiehlt es sich, die Spargelschalen zunächst auszukochen: Man braucht ja einen aromatischen Sud, um den Reis zu garen. Wir probieren diesmal übrigens eine völlig neue Methode des Risottokochens, ein Vorschlag eines Zuschauers: Wir kochen ihn im Schnellkochtopf.

Das geht verblüffend einfach: Der Risotto wird angesetzt wie üblich ~Zwiebeln fein gewürfelt andünsten, Reis zufügen, Wein angießen, verkochen lassen, mit Spargelbrühe auffüllen, Spargelstücke zufügen. Im Schnellkochtopf garen innerhalb von sieben Minuten. Zum Schluss wird der Risotto leuchtend grün mit Kerbelbutter (herrlich ist auch Bärlauchbutter) eingefärbt und mit frisch geriebenem Parmesan cremig aufgerührt. Ein frühlingsduftendes Gericht.

Den Spargel waschen, schälen - aus den Schalen einen Sud kochen. Die Spargelstangen in kleine Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln.

Im Schnellkochtopf zwei Löffel Butter erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin weich dünsten. Den Reis kurz mitdünsten, schließlich mit dem Wein ablöschen. Einkochen, bis kaum mehr Flüssigkeit im Topf ist, salzen und pfeffern. Mit Spargelsud auffüllen und die Spargelstücke zufügen. Den Topf verschließen, auf starker Hitze unter Dampf setzen. Sobald das Ventil verschlossen ist, die Hitze herunterschalten und auf kleinem Feuer sieben Minuten gar ziehen lassen.

Inzwischen die restliche Butter mit dem Kerbel oder dem Bärlauch im Mixer zu einer leuchtend grünen Creme mixen. Aus dem Risottotopf den Dampf ablassen, den Topf öffnen, geriebenen Parmesan und Kräuterbutter einrühren. Den jetzt leuchtend grünen Risotto auf keinen Fall mehr stehen lassen, sondern sofort am besten in tiefen Tellern servieren.

Getränk: Ein milder, aber gehaltvoller Weißwein passt hierzu, entweder ein Weißburgunder oder Silvaner, zum Beispiel aus Franken; oder vom Kaiserstuhl, auch aus dem Elsass, oder ein Pinot Bianco aus dem Friaul.

Quelle:

Spargelrisotto mit Kerbelbutter

(Fortsetzung)