

Risotto mit Spargel und Frühlingsgemüse

Nils Sommer & Robert Meyer

Zutaten (2 Portionen):

150g Risotto-Reis (Arborio)

1 Schalotte

Brühe

1 Bund grüner Spargel

Erbsen (TK oder frisch)

frühlingshaftes Gemüse:

Spinat, Zucchini, o.ä.

Optional:

Parmesan / Hefeflocken

Weißwein

Rosmarin

Butter (alternativ zu

Olivenöl)

jede andere Zutat, die ihr noch spannend findet

1. Schalotte fein würfeln, evtl. Rosmarin fein hacken und in Butter oder Olivenöl im kleinen Topf leicht anschwitzen. Den Risottoreis hinzufügen und für 30 Sekunden ebenfalls anschwitzen und gut mit den Schalotten vermengen. Dann mit Weißwein oder Brühe ablöschen und ständig rühren.

2. Sobald der Weißwein verkocht ist, mit einem weiteren Schluck Brühe wieder ablöschen und weiter rühren. Diesen Prozess für ca. 20 min wiederholen, bis sich eine cremige Konsistenz einstellt, alle Reiskörner aber noch individuell sind.

3. In der Zwischenzeit kann das Gemüse vorbereitet werden. Die holzigen Enden vom Spargel abknicken (sind super für die Herstellung der eigenen Gemüsebrühe) und die Spargelspitzen von den Stangen trennen. Die Stangen in feine Stücke schneiden und das übrige Gemüse ebenfalls in bissgroße Stücke schneiden.

4. Während das Risotto weiter gerührt wird, in einer Pfanne mit einem Schuss Olivenöl den Spargel und das übrige Gemüse garen. Die Spargelspitzen benötigen nur wenig Garzeit und sollten nicht zu lange gegart werden – ein wenig Biss ist hier sicherlich nicht falsch.

5. Sobald das Risotto die gewünschte Garstufe erreicht hat, kann das Gemüse mit in das Risotto gerührt werden. Haltet ein paar Spargelspitzen zum Anrichten später zurück. Nun entweder ein kleines Stück Butter oder einen Schuss Olivenöl ins Risotto rühren, den Topf mit einem Deckel abdecken und ca. 2 Minuten ruhen lassen.

6. In der Zwischenzeit den grünen Salat vorbereiten. Dazu müssen wir lediglich Weißweinessig, Olivenöl, Senf, Honig, Salz & Pfeffer zu einer frischen Vinaigrette vermengen. Tipp: Mit italienischen Kräutern wird die Vinaigrette noch spannender.

7. Risotto mit Spargelspitzen und Parmesan oder Hefeflocken (vegetarische Alternative) anrichten.

Benötigte Kochutensilien:

Eine Pfanne, ein kleiner Topf (je nach Portionsgröße), Kochlöffel, Herd mit 2 Platten