

TESDORPF

FINE WINE. SINCE 1678.

REZEPT ZUR VORSPEISE: SPARGELRISOTTO

Zutaten für 4 Portionen:



- 1 kg Spargel (weiß und/oder grün)
- 1,2 Liter Gemüsebrühe
- 4 Schalotten
- 400 g Risotto-Reis
- 60 g Butter
- 200 ml Weißwein
- 300 g Tomaten (klein)
- 130 g Parmesan
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- Basilikum (Blätter)

Zubereitung:

Schälen Sie als erstes den Spargel und trennen Sie die Enden ab. Schneiden Sie die Stangen in Scheiben und halbieren die Spargelköpfe. Würfeln Sie anschließend die Schalotten und kochen die Gemüsebrühe auf. Die Schalotten und den Risotto in der Hälfte der Butter andünsten. Löschen Sie den Reis mit dem Weißwein ab und lassen Sie die Flüssigkeit einreduzieren (ohne Deckel). Nach und nach die Gemüsebrühe hinzugeben, sodass der Reis vollständig bedeckt ist. Unter ständigem Rühren bei kleiner Hitze den Reis ca. eine halbe Stunde quellen lassen. Geben Sie nach ca. 15 Minuten die Spargelstücke hinzu.

Halbieren Sie die Tomaten und reiben den Parmesan. Braten Sie die Spargelköpfe in Olivenöl an und geben die Tomaten für kurze Zeit hinzu. Mit Salz und Pfeffer würzen. Rühren Sie den Rest der Butter sowie die Hälfte des Parmesans unter das Risotto. Schmecken Sie alles erneut mit Salz und Pfeffer ab. Richten Sie den Reis mit den Spargelköpfen, Tomaten, dem restlichen Käse und den Basilikumblättchen an. Guten Appetit!