Risotto mit grünem Spargel

Zutaten :

300 g Risotto-Reis
1.25 ltr Hühnerbrühe
1 grosse Schalotte (30 g)
7 cl Noilly Prat oder 10 cl Weisswein
Olivenöl zum Braten
45 g kalte Butter
1 EL Mascarpone
60 g Parmesan
etwas Parmesan zum Reiben über Spargelspitzen
12 – 16 Stangen Spargel
12 ganze Haselnüsse ohne Schale

Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Den Spargel putzen (siehe Video). Wenn der Spargel als Ganzes verwendet wird, das untere Drittel schälen

Und das meist angetrocknete Ende mit dem Anschnitt abschneiden und wegwerfen.

Den Spargel 4 – 5 Minuten blanchieren

Die Hühnerbrühe in einem Topf erhitzen

Die Schalotte schälen und in feine Würfelchen schneiden (1 – 2 mm) und in Olivenöl andünsten ohne dass sie Farbe nehmen.

Wenn die Schalottenwürfel glasig werden, den Reis zugeben und unter häufigem Rühren 1 Minute zusammen weiterdünsten.

Noilly Prat oder Weisswein angiesen und unter häufigem Rühren die Flüssigkeit verdampfen lassen. Soviel Brühe angiesen, dass der Reis gerade so bedeckt ist. Deckel drauf und leicht köcheln lassen.

Immer wieder den Stand der Brühe kontrollieren und immer so viel auffüllen, dass der Reis gerade so bedeckt ist. Immer wieder gut umrühren.

Vom Spargel die Spitzen mit 4 – 5 cm Stiel abschneiden und beiseitelegen. Die unteren Abschnitte in ca. 1 cm große Stücke schneiden

Ca. 5 Minuten vor Schluss (also 12 Minuten nachdem Sie das erste Mal die Brühe angegossen haben) die kleinen Spargelabschnitte ins Risotto geben und unterrühren

Wenn das Risotto fertig ist, die kalte Butter in 2 – 3 Stücke schneiden und mit einem klein bisschen Brühe unter ständigem Rühren in das Risotto einrühren, bis sie ganz geschmolzen ist.

Die Mascarpone unterrühren

Den geriebenen Parmesan unterrühren. Das Risotto evtl. mit Salz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle abschmecken

Die Spargelspitzen in heißem Olivenöl anbraten. Sobald sie anfangen Farbe zu bekommen, die Pfanne vom Herd ziehen und etwas Parmesan über die heißen Spargelspitzen reiben.

Das Risotto in den Tellern anrichten. Die Spargelspitzen oben drauf dekorieren und mit den grob gemörserten Haselnüssen bestreuen

www.robert-de-paca.com