

Spargelrisotto mit Scampi

Zutaten (für 4 Personen):

- 200 g Risotto-Reis
- 2 Zwiebeln
- 4 Zehen Knoblauch
- 1 Glas Spargel
- 1 Bund violetter Spargel
- 1 Bund grüner Spargel
- 200 ml Hühnerfond
- alternativ: Gemüsefond
- Parmesan
- 2 neue Kartoffeln
- 2,5 EL Butter
- zum Anbraten: Pflanzenöl
- 1 Bio-Zitrone

Zwiebeln und etwa drei Viertel des Knoblauchs fein schneiden und in Pflanzenöl anbraten. Kartoffeln waschen, sehr klein würfeln und mit dem Reis dazugeben. Anschwitzen, bis der Reis weißlich und milchig wird, dann mit der Flüssigkeit aus dem Spargelglas ablöschen.

Spargel aus dem Glas kleinschneiden und zum Risotto geben. Hühner- oder Gemüsefond erwärmen und nach und nach dazugeben. Regelmäßig umrühren und nach Bedarf etwas heißes Wasser nachfüllen.

Vom frischem Spargel die Enden abschneiden und die Stangen in kleine Stücke schneiden. Die Köpfe beiseitelegen. Die Spargelstücke in das Risotto geben und langsam unterrühren. Immer wieder Flüssigkeit hinzufügen. Wenn der Reis die gewünschte Bissfestigkeit hat, einen Großteil der Butter unterrühren und Parmesan hineinreiben. Anschließend abschmecken.

Die Spargelspitzen salzen und in einer Pfanne mit Pflanzenöl anbraten. Dabei öfter wenden. Nach 5 Minuten restliche Butter dazugeben und braun werden lassen. Scampi mit restlichem Knoblauch sowie einigen Scheiben Zitrone ebenfalls anbraten. Das Risotto mit Spargelspitzen und Scampi garniert servieren.

Sendung/Quelle: Hamburg Journal

Sendetermin: 03.06.2022

Koch/Köchin: Dave Hänzel

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen