

Cremiges Risotto mit grünem und weißem Spargel

Zutaten (für 4-6 Personen):

- 300 g Risottoreis
- 4-5 Stangen weißer Spargel
- 3 Stangen grüner Spargel
- 3 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 1.5 l Gemüsebrühe
- 200 ml (bevorzugt Grauburgunder) Weißwein
- 2 EL Butter
- 100 g alter Deichkäse oder Parmesan
- einige Cocktailtomaten
- 1 Bio-Limette
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Weißer Spargel schälen und die angetrockneten Enden entfernen. Die grünen Stangen nur im unteren Drittel schälen. Grünen und weißen Spargel in dünne Scheiben schneiden. Knoblauch und Schalotten schälen und fein würfeln. Den Käse reiben und die Schale der Limette säubern und abreiben.

Olivenöl und etwas Butter in einem großen Topf farblos anschwitzen. Den Reis hinzufügen und ebenfalls etwas anschwitzen. 2 Kellen warme Brühe dazugeben. Die Brühe unter ständigem Rühren einkochen lassen, bis kaum mehr Flüssigkeit vorhanden ist. Wieder etwas Brühe hinzufügen und immer weiter rühren. Den Vorgang wiederholen, bis der Reis gar ist. Das dauert etwa 20 Minuten. Zum Schluss etwas Wein angießen. Die weißen Spargelstangen zum Reis geben und wenige Minuten gar ziehen lassen. Eventuell noch etwas Brühe hinzufügen. Kurz vor dem Servieren etwas Butter und den Käse unterheben und das Risotto mit Salz, Pfeffer, Limettenabrieb und -saft würzen.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den grünen Spargel bissfest braten. Dabei mit Salz und etwas Zucker würzen. Parallel in einer zweiten Pfanne die Kirschtomaten in Olivenöl kurz rösten.

Servieren:

Risotto auf Teller geben und mit dem gebratenen grünen Spargel belegen. Zum Schluss einige gebratene Kirschtomaten auf den Reis legen. Wer mag, kann alles mit etwas Olivenöl und Käse toppen.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 06.05.2022

Koch/Köchin: Rainer Sass

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