

## Spargel-Risotto

2006-10-29 12:21:45

Hier kommt ein echtes Highlight der Spargel-Saison: Cremiger Risotto mit weißen und grünen Spargelstückchen – zum Dahinschmelzen.

für 4 Personen: je ca. 250 Gramm weißer und grüner Spargel

2 kleine Tassen Risotto-Reis (200 g)

2 Schalotten

1 Knoblauchzehe

1 EL Olivenöl

1 EL Butter

ca. 50 Gramm frisch geriebener Parmesan

ca. 600 ml Rinderfond

¼ Liter Sahne

1 Glas trockener (italienischer) Weißwein

frisch gehackte Kräuter (Petersilie, Basilikum, Oregano)

1| Weißen Spargel schälen, vom grünen Spargel nur die holzigen Enden abbrechen, in mundgerechte Stücke schneiden. In wenig Salzwasser (mit einer Prise Zucker) nur wenige Minuten bissfest garen. Sofort herausnehmen, kalt abspülen oder in Eiswasser legen und gut abtropfen lassen.

2| Etwa 1/3 vom Spargel (weiß und grün) mit der Sahne pürieren bis eine feine, homogene Masse entsteht.

3| Risotto nach » [Grundrezept](#) zubereiten.

4| Zusammen mit dem letzten Fond die Spargelstücke und die pürierte Spargel-Sahne-Mischung unterheben und die letzten Minuten mit erhitzen. Vor dem Servieren 2/3 des geriebenen Parmesans sowie die gehackten Kräuter unterheben.

5| Sofort heiß servieren. Bei Tisch mit nach Bedarf mit Parmesan bestreuen und eventuell mit frischen Basilikumblättern garnieren.