



Reis mit Spargel

Zutaten für 4 Portionen

- 500 gr grüner Spargel
- 50 gr frisch geriebenen Parmesan
- 250 gr Risottoreis, z.B. Carnaroli
- 1/8 ltr trockener Weißwein
- 6 EL Olivenöl
- 1 EL Butter
- 1 Zwiebel fein hacken
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Spargel waschen, die holzigen Enden wegschneiden. Die zarten Spitzen abschneiden und beiseite legen. Restabschnitte etwas zerkleinern, in ca. 1 ltr Salzwasser 25 Minuten kochen. Gegarte Spargelabschnitte herausnehmen, mit dem Pürierstab fein mixen. Durch ein Sieb streichen. Im verbleibenden Spargelsud in ca. 10 Minuten die Spargelspitzen bissfest kochen. Herausnehmen und beiseite stellen. Das pürierte Spargelmus in den Sud zurückgeben. Auf kleine Feuer heiß halten.

In einem breiten Topf Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln darin kurz andünsten. Den Reis einstreuen und unter ständigem Rühren glasig dünsten. Mit dem Weißwein ablöschen, einkochen lassen. Nach und nach kochend heiße Spargelbrühe zugeben, (ca. ¾ ltr) so dass der Reis immer damit bedeckt ist. Auf kleinem Feuer unter öfterem umrühren, den Reis garen lassen. Die Spargelspitzen zum Ristotto geben, sorgfältig unterziehen (wenn nötig noch heißen Sud begeben oder Bouillon). Der Ristotto muss richtig nass sein.

Butter und Parmesan unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
Den Ristotto auf abgeschalteter Hitze zugedeckt noch ca. 2 Minuten ziehen lassen.

Weinempfehlung:

Muskatello 2006 von Leopold Sommer