

Risotto mit Grünen Spargeln

Zutaten Mise en place

450g Risottoreis (Arborio, Vialone), 3 Schalotten, 6 CL Butter, 1 Knoblauchzehe, 3 dl Weisswein, 1 ½ l Bouillon.
Grüne Spargeln und Bouillon.

Zubereitung

Die Schalotte in feinsten Würfelchen schneiden und in einer Pfanne in der aufschäumenden Butter goldgelb anziehen, Reis zufügen, Knoblauch dazupressen und unter ständigem Rühren mit einem Holzlöffel mitdünsten. Mit dem Weisswein auffüllen. (Jetzt könnten die nächsten 20-25 min. zu einem heiterem Vergnügen werden: Der Wein ist geöffnet, ein Glas ist zur Hand, und weshalb sollten Sie während des Risottorührens nicht ein oder zwei Schlückchen geniessen.

Den Risotto Immer wieder mit Flüssigkeit übergiessen. Rühren rühren rühren. Nach 15-20 min. den Risotto vom Herd nehmen, nochmals Weisswein und die gekochten Spargeln darunterziehen und zugedeckt ziehen lassen.

Weisswein kann durch Champagner ersetzt werden.

Spargeln separat in Bouillon ca. 10-15 min. kochen.