

Risotto mit grünem Spargel und Parmesan

Zutaten für 4 Portionen

500 g Spargel, grüner
Salz und Pfeffer, frisch gemahlen
1 Prise(n) Zucker
2 Schalotte(n)
3 EL Butter
300 g Risottoreis
100 ml Weißwein, trockener oder Wasser
800 ml Kalbsfond, heißer
3 Stiele Petersilie, glatte
75 g Parmesan

Zubereitung

Den Spargel abspülen und das untere Ende abbrechen. Die Spargelstangen am unteren Drittel schälen und in 3 cm lange Stücke schneiden. Etwa einen halben Liter Salzwasser mit Zucker aufkochen lassen und die Spargelstücke darin acht bis zehn Minuten bei kleiner Hitze kochen. Auf einem Sieb abtropfen lassen.

Die Schalotten abziehen und würfeln. Die Hälfte der Butter erhitzen und die Schalotten bei mittlerer Hitze darin glasig dünsten. Den Reis dazugeben und ebenfalls unter Rühren glasig dünsten (nicht bräunen!). Den Wein dazugießen und so lange rühren, bis er verdampft ist. Einen guten Schuss heißen Kalbsfond zum Reis geben und bei kleiner Hitze etwa 20 Minuten im offenen Topf kochen lassen. Gelegentlich umrühren und immer wieder etwas Fond nachgießen, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Zum Schluss sollte das Risotto eine cremige Konsistenz haben.

Spargelstücke, restliche Butter, 40 g geriebenen Parmesan und gehackte Petersilie vorsichtig unterrühren. Das Risotto mit Salz und Pfeffer würzen. Den restlichen geraspelten Parmesan darüber streuen und das Risotto sofort servieren.