

## Bärlauch Spargel-Risotto mit Ziegenkäse & Pinienkernen

### **Zutaten** für 4 Portionen

30 g Pinienkerne  
2 Handvoll Bärlauch  
500 g grüner Spargel Salz  
1 Zwiebel  
1 EL Olivenöl  
350 g Risottoreis  
150 ml trockener Weißwein  
1,2 l heiße Gemüsebrühe Pfeffer  
1 Msp. Kurkuma  
1 EL Butter  
60g geriebener Parmesan  
200 g Ziegenfrischkäsetaler  
Außerdem:  
1 Flambierbrenner  
Würzsalz  
Essblüten zum Garnieren

### **Zubereitung**

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie duften. Beiseitestellen und abkühlen lassen. Den Bärlauch verlesen, von groben Stielen befreien und 5-6 Blätter beiseitelegen, den Rest fein hacken. Den Spargel im unteren Drittel schälen, waschen und die trockenen Enden abschneiden. Die Stangen schräg in etwa 5 cm lange Stücke schneiden und in Salzwasser 5-6 Minuten blanchieren. Kalt abschrecken, abgießen und gut abtropfen lassen. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. In einem Topf das Öl erhitzen und die Zwiebel darin glasig anschwitzen. Reis zugeben, kurz mitgaren, dann mit Weißwein ablöschen und diesen fast vollständig einkochen lassen. Nach und nach jeweils eine Kelle heiße Brühe angießen. Den Reis mit Salz, Pfeffer sowie Kurkuma würzen und unter gelegentlichem Rühren etwa 20 Minuten garen. Den Spargel sowie den gehackten Bärlauch zufügen und das Risotto in 5 Minuten unter gelegentlichem Rühren fertig garen. Der Reis sollte noch etwas Biss haben. Übrige Bärlauchblätter quer in schmale Streifen schneiden, zwei Drittel davon mit der Butter und der Hälfte des Parmesans sorgfältig unterziehen. Das Risotto abschmecken, in tiefe Teller verteilen und mit den gerösteten Pinienkernen bestreuen. Den Ziegenkäse in acht Scheiben schneiden, das Risotto damit toppen und mit dem Flambierbrenner bräunen. Alles noch mit Würzsalz und den übrigen Bärlauchstreifen bestreuen und das Risotto mit Essblüten garniert servieren. Übrigen Parmesan separat dazu reichen.