



Spargel-Risotto

Mit dem Frühling schmückt sich auch der Tisch mit ganz vielen verschiedenen Gemüse und Früchten.

So gehört der Spargel zu den Frühlingsboten.

Ich persönlich habe mich geduldet, bis ich europäische Spargeln kaufen konnte. Noch mehr freue ich mich auf die inländischen Spargeln.

Zubereitung- plus Kochzeit ca. 90 Minuten

Zutaten für 4 – 5 Personen

400 g Risottoreis

1 kleine Zwiebel

60 g geriebener Parmesankäse

Salz und Pfeffer nach Bedarf

2 Zweige Thymian

Zutaten für die Spargeln

500 g grüne Spargeln

1 Knoblauchzehe

1 kleine Zwiebel

50 g Olivenöl plus etwas Olivenöl zum Anrichten
1 Zweig Thymian
1.2 Liter Gemüsebrühe
Salz und Pfeffer nach Bedarf

zum Anrichten

2 Spargeln

Zubereitung der Spargeln

Gemüsebrühe vorbereiten.

Spargeln unter fliessendem Wasser waschen. Unterer Drittel des Spargels wegschneiden. Wer möchte, kann der Spargel auch schälen. Ich persönlich schäle die grünen Spargeln nicht.

Zwiebel schälen und fein hacken. Knoblauchzehe schälen und ebenfalls fein hacken. Von den Spargeln 250 g in kleine Stücke schneiden.

Die Hälfte des Olivenöles in einer Bratpfanne erwärmen. Gehackte Zwiebel und Knoblauchzehe darin auf kleinem Feuer während ca. 5 Minuten glasig dünsten. Spargeln dazu geben.

Etwas Brühe dazu geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Spargeln sollten während des Kochens nicht komplett zerfallen. Mit einem Mixer pürieren. Spargelpüree beiseite stellen und warm halten.

Restliche Spargeln, bis an zwei für das Anrichten, in kleinen Rondellen schneiden.

Restliches Olivenöl zusammen mit den Spargelrondellen und dem Thymianzweig in einer Bratpfanne auf grossem Feuer während ca. 5 Minuten kochen lassen. Die Spargeln sollten schön knackig bleiben. Beiseite stellen.

Spargeln zum Anrichten

Gewaschene und gesäuberte Spargeln mit einem Sparschäler in dünne Streifen schälen. In kochendem Wasser während knappe 2 Minuten schwellen. Sofort abtropfen und in Eiswasser bis zum Anrichten beiseite stellen.

Zubereitung Risotto

Zwiebel schälen und fein hacken. In einer Pfanne Olivenöl erwärmen und Zwiebel darin glasig dünsten. Risottoreis beifügen und toasten. Mit Gemüsebrühe ablöschen und während 14 Minuten kochen lassen. Immer wieder Gemüsebrühe dazu geben. Nach dieser Zeit Spargelpüree dazu geben und solange kochen lassen, bis das Risotto gar ist. Darauf achten, dass es nicht verkocht.

Zum Schluss die Spargelrondellen und den geriebener Parmesan unter den Risotto heben. Etwas Olivenöl dazu geben und ebenfalls unterheben.

In vorgewärmte Teller anrichten und mit den Spargelstreifen und etwas geriebener Parmesan ausdekorieren. Heiss servieren.



Rezept aus dem Blog von www.deliziedamelia.ch