



Spargel-Risotto mit Parmesan-Creme

Auf meiner Seite habe ich bereits einige Risotto-Rezepte veröffentlicht. Bis heute bin ich mit der Zubereitung meines Risottos immer gleich gestartet.

Eine gehackte Zwiebel mit Butter dünsten und danach den Risottoreis dazu geben und so weiter Ich gehe davon aus, dass viele so ihren Risotto zubereiten.

Heute habe ich mich an ein neues Rezept gewagt.

Der junge italienischer Chef-Koch, Davide Fiordigiglio hat in einer Sendung sein «Geheimrezept» preisgegeben. Er hat der eine oder andere Trick preisgegeben, wie in Sternenküchen Risotto gekocht wird.

Diese Variante wollte ich unbedingt ausprobieren und ich muss sagen, der Risotto war wirklich WOW. Ob es an der Zubereitung lag oder ob es an den ausgewählten Zutaten, welche ich nach dem Inhalt meines Kühlschranks auswählte, lag, weiss ich nicht. Auf jeden Fall der Risotto war köstlich.

Zubereitung ca. 30 Minuten

Zutaten für 4 Personen

350 g Risotto-Reis z. B. Carnaroli

100 g Butter

100 ml Weisswein

1000 ml Wasser

80 g geriebener Parmesan-Käse

5 g Weissweinessig

1/4 TL Zucker

Salz nach Bedarf

Spargel-Creme

50 ml Olivenöl

400 g grüne Spargeln + 2 Spargeln für die Dekoration

1 Zwiebel

1 Kartoffel (ca. 100 g)

70 g Spinat

300 g Mineralwasser mit Kohlensäure

Salz

Parmesan-Creme

65 g geriebener Parmesan

100 ml Rahm (Sahne)

Zubereitung

Zuerst bringen wir das Wasser zum Kochen. Es wird für die Zubereitung des Risottos verwendet.

Risottoreis zusammen mit 2 EL von den 100 g Butter und dem Salz in die Pfanne geben und Anrösten. Sobald der Risotto angeröstet ist, mit dem Weisswein ablöschen. Der Wein verdampfen lassen. Danach nach und nach das kochende Wasser zum Reis geben und unter ständigem Rühren kochen.

In einer zweiten Pfanne kommt das Olivenöl, die geschnittene Zwiebel, Spargel in Rondellen geschnitten, gewaschener Spinat und die geschälte Kartoffel in Würfel geschnitten. Das Gemüse dünsten und mit dem Mineralwasser übergießen und das Gemüse weichkochen. Mit Salz das Gemüse nach Bedarf würzen.

Die zwei separaten Spargeln mit einem Sparschäler in Streifen schneiden. Der geschnittene Spargel in kaltes Wasser legen und beiseite Stellen.

Den Risottoreis immer wieder Rühren.

Sobald das Gemüse weichgekocht ist, wird es mit einem Stabmixer püriert. Das pürierte Gemüse zum Risottoreis geben und weiter Rühren bis der Risotto fertiggekocht ist. Mit Salz

Abschmecken.

In einer weiteren Pfanne den Rahm (Sahne) aufkochen und den geriebenen Parmesankäse darin Vermengen.

Der Risotto wird mit der restlichen Butter und dem geriebenen Parmesankäse sehr gut vermengt. Zum Schluss kommt den Zucker, eine Prise Salz und den Essig dazu.

Sobald der Risotto fertig gekocht ist, dieser in einen tiefen Teller geben. Die Parmesan-Creme darüber verteilen. Mit den Spargelstreifen dekorieren und servieren.

