

Risotto mit grünem Spargel

für 8 Personen

200 g	Butter
2	Schalotten
2 Zehen	Knoblauch
2 l	Hühner- oder Gemüsebrühe
500 g	Risottoreis
200 g	Parmesan
500 g	grüner Spargel
150 ml	Wermuth oder Nolly Prat
etwas	Salz und Pfeffer

Zubereitung

50 g der Butter in einem großen Topf mit einigen EL Olivenöl zerlassen, Zwiebel und Knoblauch bei schwacher Hitze 3-4 Minuten bissfest, aber nicht braun dünsten. Die Brühe in einem anderen Topf zum Simmern bringen.

Den Reis hinzugeben und ebenfalls leicht andünsten. Mit 150 ml Nolly Prat oder Wermuth ablöschen. Mit mehreren Kellen heißer Brühe aufgießen - ständigiterrühren, damit der Reis gleichmäßig gart. Immer so viel Brühe zugießen, dass er gerade bedeckt ist. Auf diese Weise 20 Minuten fortfahren, bis der Reis cremig ist.

In der Zwischenzeit den grünen Spargel in feine Scheiben schneiden. Die Spargelköpfe separat in einer Pfanne andünsten bis sie bissfest sind. Die Spargelscheiben zum Risotto geben. Je nach Dicke sollten sie mindestens 15 Minuten mit dem Reis garen.

Am Ende den geriebenen Parmesan und die restliche Butter zugeben und bis zum Servieren ruhen lassen. Mit den Spargelköpfen anrichten.