

## Das Rezept zum Spargel Risotto

- Den weißen Spargel schälen, Enden abschneiden. Den grünen Spargel waschen und die Enden abbrechen
- Spargelschalen mit der Gemüsebrühe oder dem Geflügelfond aufkochen und ca. 30 Minuten ziehen lassen. Absieben und den Fond warmhalten
- Die Pinienkerne ohne Fett in der Pfanne bräunen und beiseite stellen
- Das Gemüse vorbereiten: Die Zwiebel in sehr feine Würfel schneiden und beiseite stellen. Die untere Hälfte der Spargel in kleine Stücke schneiden, die obere Hälfte in längere Stücke schneiden. Die Kirschtomaten vierteln, den Frühlingslauch in Ringe schneiden
- Olivenöl und Butter in den Topf geben, die Zwiebelwürfel glasig anbraten
- Reis zugeben und leicht anbraten. Den Reis mit Weißwein ablöschen. Sobald der Wein weitestgehend verdampft ist, den Spargel dazu geben.
- Mit  $\frac{1}{2}$  Suppenkelle Spargel-Brühe aufgießen und unter ständigem Rühren köcheln lassen. Sobald die Flüssigkeit fast aufgesogen ist, wieder mit  $\frac{1}{2}$  Suppenkelle nachgießen, usw. – ca. 20-30 Min bis der Reis gar, aber noch bissfest ist.
- Kurz vor Schluss die geviertelten Kirschtomaten und die Ringe des Frühlingslauchs unterrühren
- Sobald der Reis gar ist, den geriebenen Parmesan (bis auf eine kleine Menge zum Anrichten) vorsichtig unterheben. Ein Stück kalte Butter einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Auf vorgewärmten Tellern anrichten:  
Geben Sie auf das Risotto etwas Parmesan, Petersilie und geröstete Pinienkerne darüber.

Guten Appetit

Ihr Andreas Stocker