



Spargelrisotto mit Arneis

Im Frühling drängt sich ein Risotto mit frischem Spargel geradezu auf. Ein einfaches und köstliches Gericht, das vorzugsweise mit grünem Spargel zubereitet wird, nicht nur der Optik wegen: Grüner Spargel ist in der Regel kräftiger im Geschmack als der Weiße und kann sich im Risotto besser behaupten. Kocht man die Rüstabfälle der Spargeln (da steckt viel Geschmack darin) vorab aus und verwendet den Sud für die Bouillon, so kommt das Spargelaroma richtig schön zum tragen.

Der feinfruchtige Arneis aus dem Piemont ist ein idealer Begleiter zu Spargelgerichten. Es ist ein feiner Weisswein von frischem, feinwürzigem Charakter. Er ist damit auch sehr gut für die Zubereitung des Risottos geeignet.

Zutaten (2 Portionen)

150g	Risotto-Reis (Carnaroli)
1	kleine Zwiebel, ca. 40g
2dl	Weisswein (Arneis)
8dl	Bouillon/Spargelsud
50g	Parmesan gerieben
60g	Tafelbutter
400g	grüner Spargel
	Kräutersalz

Zubereitung

Den unteren Viertel der Schäfte der Spargel wegschneiden. Bei ganz frischen Spargeln lassen sich die zähen Schaftenden auch wegbrechen. Den unteren Drittel der verbleibenden Spargelschäfte mit dem Sparschäler schälen.

8dl kaltes Wasser aufsetzen, Rüstabfälle zugeben, aufkochen und 10 Minuten köcheln lassen. Sud abgiessen, auffangen und in die Pfanne zurückgeben. Bouillonextrakt

einrühren und kurz aufkochen.

Derzeit die Spargelspitzen abschneiden und separieren, die verbleibenden Schäfte zu ca. 2cm langen Stücken schneiden.

Zwiebel fein hacken und in Butter kurz andünsten bis sie glasig ist. Reis zugeben und unter stetigem Rühren dünsten, bis auch er glasig ist. Mit Weisswein ablöschen, die Spargelschäfte zugeben und den Weisswein bis auf einen kleinen Rest einkochen lassen. Die Bouillon nach und nach zugeben und jedesmal einkochen lassen, dabei öfters umrühren. Es dauert 25-30 Minuten bis der Reis gar ist.

Gegen Ende der Garzeit die Spargelspitzen mit Kräutersalz würzen und im Dampfsieb ca. 5 Minuten zugedeckt dämpfen.

Parmesan und Butter in Stücken in den Risotto einrühren, ev. noch etwas Bouillon zugeben, damit der Risotto leicht fließt. Risotto anrichten und mit den Spargelspitzen belegen.







Risotto mit reichlich Weisswein



