Risotto mit grünem Spargel

Das Grundrezept für Risotto habe ich im Laufe der Jahre auf unseren Geschmack abgestimmt. Durch das Hinzufügen von weiteren Zutaten ergibt sich immer wieder ein neues Gericht.



Für 2 Portionen :

etwas Butterschmalz

250 gr. Risotto (oder Paella) Reis

2 Schalotten (oder eine Zwiebel), fein gewürfelt

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

ca. 200 ml Weißwein, trocken

1 Liter Brühe

ein Stück Parmesan, frisch gerieben

ein Stück Butter

_____

1 Bund grünen Spargel, in ca. 1 cm breite Streifen geschnitten

Grundrezept:

Brühe (z.B. Wasser mit 4 TL gekörnte Brühe aufkochen lassen) in einem kleinem Topf

erwärmen und warm halten.

In einer beschichteten Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin anschwitzen lassen. Den Reis zufügen und unter Rühren glasig werden lassen.

Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen.

Etwas heiße Brühe nachfüllen und wieder einkochen lassen. Sobald die Flüssigkeit verkocht ist wieder etwas nachfüllen. Dabei wird das Risotto immer wieder umgerührt.

Der Vorgang wird so lange wiederholt, bis der Reis bißfest gegart ist.
Wahrscheinlich wird etwas Brühe übrigbleiben.

Dann den frisch gerieben Parmesan Eßlöffelweise unterheben. Zwischendurch abschmecken, damit es nicht zu salzig wird.

Butterstückchen unterrühren bis das Risotto eine sämige Konsistenz hat.

_____

variable Zutaten :

Eine große Schüssel mit kaltem Wasser und Eiswürfeln bereitstellen.

In der Zwischenzeit die Spargelstreifen in kochendes Salzwasser geben und ca. 1 – 2 Minuten blanchieren.Spargel sollte bißfest bleiben.

Anschließend in einem Sieb abgießen und sofort in das Eiswasser stellen zum Abschrecken. Herausnehmen.

Risotto mit den abgetropften Spargelstücken vermischen und sofort servieren.

Ich könnte als Hauptmahlzeit nur Risotto essen. Falls gewünscht passt aber auch ein gutes Stück Fleisch dazu.

TIPP :

Für ein Safranrisotto löse ich in der Brühe gemahlenen Safran auf und gebe auch noch Safranfäden dazu.

Für ein Pilzrisotto werden die Pilze in Scheiben geschnitten und in einer anderen Pfanne angebraten.

Für ein Kräuterrisotto einfach frisch gehackte Lieblingskräuter (z.B. Salbei) in etwas flüssiger Butter erwärmen.