

Spargel-Risotto mit Erbsen und Minze - Unser Rezept des Monats für Sie

Die Zutaten als Vorspeise für 6 Personen

500 g weißer Spargel, Salz, 100 g Erbsen (TK), 80 g Schalotten, 4 Stiele Minze, 50 g Butter, 1 L Spargel- oder Geflügelfond, 180 g Risottoreis, 150 ml Weißwein, 10 g feingeriebener Parmesan, 80 ml Sprudelwasser, Minzeblätter für die Garnitu

Die Zubereitung

Spargel schälen, Enden abschneiden. Die Stangen in leicht kochendes Salzwasser geben, einmal aufkochen, zugedeckt 10-12 Minuten ziehen lassen. Spargel herausnehmen, schräg in 2-3 cm dicke Stücke schneiden. Die Erbsen in kochendem Salzwasser ca. 1 Minute blanchieren, in ein Sieb gießen, abschrecken, abtropfen lassen. Schalotten fein würfeln. Minzeblätter abzupfen, fein schneiden und mit 10 g weicher Butter mischen. Fond aufkochen. Schalotten in 20 g Butter in einem Topf 2 Minuten glasig dünsten. Reis zugeben, kurz rösten. Mit Wein ablöschen und stark einkochen. Mit so viel kochendem Fond auffüllen, dass der Reis leicht bedeckt ist. Offen leicht bissfest garen, dabei immer wieder mit Fond auffüllen, sobald er aufgesogen ist. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz vor Ende der Garzeit die Erbsen, den Spargel und die restliche Butter unterheben, etwas ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Risotto auf vorgewärmte Teller geben, mit Minze garnieren.

Dazu passt ein wunderbarer Weißburgunder aus der Südpfalz.

Bon appétit!