



 Drucken

Spargelrisotto mit weißem Spargel

★★★★★

Cremiges Spargelrisotto mit weißem Spargel, Parmesan, Weißwein und Butter – einfach das perfekte Risotto

Keyword Jamie Oliver, Risotto, Spargel, vegetarisch

Vorbereitungszeit 15 Minuten

Zubereitungszeit 40 Minuten

Arbeitszeit 1 Stunde

Portionen 2 Personen

Zutaten

- 150 g Risotto-Reis
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Stange Sellerie
- 1/2 Knoblauchzehe
- 400 g dünner Spargel
- 400 ml Gemüsebrühe
- 100 ml Weißwein
- 25 g Butter + 1 Stich
- 50 g Parmesan
- 1 Handvoll glatte Petersilie
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Anleitungen

1. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und feinhacken. Vom Sellerie den oberen und ganz unteren Teil abschneiden und den Rest feinhacken. Den Parmesan feinreiben. Den Spargel schälen, die unteren holzigen Enden entfernen, die Stangen schräg in dünne Scheiben schneiden, nur die Spitzen ganz lassen. Zu dicke Stangen und Spitzen ggf. nochmals halbieren. Die Petersilie feinhacken.
2. 1 Stich Butter in einer Pfanne oder einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen, Knoblauch, Zwiebel und Sellerie hinzugeben. Etwas Olivenöl und einen Schuss Wasser hinzufügen. Hitze auf klein stellen und alles unter Rühren köcheln lassen bis das Gemüse weich wird. Das dauert ca. 15 Minuten.
3. In der Zwischenzeit Brühe aufkochen und auf dem Herd auf kleiner Flamme warmhalten.
4. Wenn das Gemüse weich, aber nicht gebräunt ist, den Reis in die Pfanne geben. Für eine Minute rühren und braten bis er leicht glasig ist. Dann den Wein hinzugeben und solange rühren bis der Reis den Wein aufgenommen hat.
5. Die Hitze wieder auf mittelhoch drehen. Eine erste nicht zu große Kelle Brühe zum Reis geben. Solange rühren bis die Brühe komplett vom Reis aufgenommen wurde. Das nun mit jeder weiteren Kelle Brühe wiederholen: zugießen & rühren bis alles aufgenommen ist. Das so lange wiederholen bis etwa knapp die Hälfte der Brühe verbraucht ist
6. Spargelstücke und -spitzen in die Brühe geben und nun die restliche Brühe mit dem Spargel wiederum Kelle für Kelle zum Reis geben und wiederum warten mit dem Zuschütten bis die Brühe jeweils komplett aufgenommen wurde. Der Spargel gart in der Brühe und im Risotto durch das Rühren.
7. Das Risotto ist fertig, wenn es cremig ist, aber noch Biss hat. 400 ml Brühe sollten reichen. Sollte sie nicht reichen, dann heißes Wasser zugießen. Testet gegen Ende der Zeit mal den Biss vom Reis. (Das Risotto-Rühren dauert ca. 20 Minuten plus / minus, das Risotto insgesamt braucht ca. 40 Minuten)

8. Fertiges Risotto vom Herd nehmen. Etwa 2/3 vom Parmesan und die Butter zum Risotto geben und unter Rühren darin schmelzen. Risotto leicht salzen & pfeffern und alles gut umrühren. Deckel drauf und für 2 Minuten ruhen lassen.
9. Risotto auf 2 Teller verteilen, mit Petersilie und dem Rest vom Parmesankäse bestreut servieren. Dazu passt ein trockener Weißwein.

Rezept-Anmerkungen

- Durch diese Garmethode behält der Spargel einen feinen Biss. Wer den Spargel lieber ein bisschen mehr durch mag, der kann vorher die Spargelstücke und -spitzen etwa 2 - 3 Minuten in kochendem Wasser blanchieren. Ich finde allerdings, dass das nicht nötig ist – aber jeder hat ja seine Vorlieben.
- Zu dicke Stangen und Spitzen unbedingt halbieren. Ihr seht ja auf den Fotos, wie dünn der Spargel idealerweise sein sollte.