

# Spargelrisotto



Foto von Laura Heitmeier/Rezept von Stefan Homberg

## **Zutaten:**

2 Schalotten

1 Knoblauchzehe

1 EL Butter

100 gr. Risottoreis (Arborio)

50 ml Weißwein (trocken)

300 ml Spargelfond

ein paar getrocknete Pfifferlinge oder andere Pilze

100 gr. grüner Spargel

30 gr. Parmesan fein gerieben

20 gr. Pinienkerne (geröstet)

Salz/Pfeffer zum Abschmecken

Optional mit einem Hauch Orangenabrieb verfeinern

## **Zubereitung:**

Kessel einsetzen, Fond und Pfifferlinge einfüllen und auf 90 Grad erhitzen und ca. 30 Min. ziehen lassen. In ein anderes Gefäß umfüllen und beiseite stellen.

Multi mit feiner Reibe aufsetzen und den Parmesan mit Geschwindigkeit Stufe 4 reiben. Parmesan in Schale umfüllen.

Flügelmesser einsetzen, Schalotten und Knoblauch einfüllen und mit Geschwindigkeit Stufe 4 ca. 5-10 Sek. zerkleinern.

Flexi einsetzen. Butter einfüllen, Temp. 120 Grad und Rührintervall 3. Knoblauch und Schalotten in das heiße Fett geben, ca. 3 Min dünsten.

Reis zugeben, 1 Min mit Rührintervall Stufe 1 glasig dünsten.

Mit Weißwein ablöschen. Sobald der Weißwein verkocht ist mit dem Fond auffüllen und die Temperatur auf 100 Grad reduzieren.

Bei Rührintervall Stufe 1 ca. 118-20 leicht bissfest garen.

Parallel dazu den Spargel von den holzigen Enden befreien und in einem separatem Topf ca. 4-5 Min blanchieren.

Anschließend den Parmesan und die Pinienkerne unterheben, den Spargel hinzugeben und mit Salz/Pfeffer abschmecken und servieren.