

# Spargelrisotto

Das Rezept für das köstliche Spargelrisotto wird mit weißem und grünem Spargel zubereitet, was auf den Tellern besonders appetitlich aussieht.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

360 g	Risottoreis
0.5 Bündel	<a href="#">Spargel</a> (grünen)
0.5 Bündel	<a href="#">Spargel</a> (weißen)
750 ml	Gemüsefond
4 Stk.	Schalotten
80 g	<a href="#">Butter</a> (kalt)
100 ml	Weißwein
50 g	<a href="#">Parmesan</a>
1 EL	Olivenöl
1 Prise	Meersalz
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>

## Zubereitung

1. Um das **Spargelrisotto** zuzubereiten, den weißen Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Die Spitzen vom weißen und grünen Spargel abtrennen, in etwas Salzwasser al dente kochen und in Eiswasser abschrecken.
2. Die übrigen Spargelstangen in feine Scheiben schneiden. Die Schalotten sehr klein würfeln und in einem Topf mit etwas Olivenöl anschwitzen. Die Spargelstücke und den Reis dazugeben und nach kurzem Anschwitzen mit Weißwein ablöschen. Nach und nach den Fond zugießen und dabei das Risotto immer wieder umrühren, bis es bissfest gegart ist und eine schlatzige Konsistenz hat.

3. Den frisch geriebenen Parmesan und die Hälfte der Butter unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die restliche Butter zerlassen, die Spargelspitzen kurz darin schwenken und das Risotto damit garnieren.

## **Tipp**

Das Spargelrisotto schmeckt als Hauptgericht ebenso gut wie als Beilage zu gebratenem Fisch, z.B. Zanderfilet.