

Bärlauchrisotto | Grüner Spargel | Fermentierter Pfeffer

Dauer: 40 min
Schwierigkeit: Mittel
Zusatzinfos: Vegetarisch

Zutaten:

Equipment

1 Topf

Für den Spargel:

150 g Bärlauch
250 g grüner Spargel

Für das Risotto:

400 g Risottoreis
1,2 – 1,6 l Gemüsefond
1 Zwiebel
4 EL Olivenöl
100 ml trockener Weißwein
80 g Parmesan
Etwas Fermentierter Kampot Pfeffer

Zubereitung

Zubereitung Spargel:

- 1 Den Bärlauch klein schneiden und mit etwas kaltem Wasser zu einer Paste mixen.
- 2 Vom grünen Spargel die holzigen Enden entfernen und in ca. 3 mm dünne Scheiben schneiden.

Zubereitung Risotto:

- 1 Für das Risotto zunächst die Brühe erhitzen.
- 2 Die Zwiebel in feine Würfel schneiden und im Olivenöl glasig schwitzen. Den Reis zugeben und kurz mit ziehen lassen.
- 3 Mit dem Weißwein ablöschen und unter ständigem Rühren nach und nach heiße Brühe zugeben und den Risotto so über knapp 20 Minuten langsam garen.
- 4 Kurz vor Ende der Garzeit den grünen Spargel zugeben und garziehen lassen.

-
- 5 Direkt vor dem Servieren die Bärlauchcreme und den Parmesan unterziehen, nachsalzen mit Fermentiertem Pfeffer finishen und sofort servieren.