

Risotto mit grünem Spargel

Die Schalotten sehr fein Würfeln. Den grünen Spargel im unteren Drittel schälen und die Enden 1 cm breit abschneiden. Spargel in schräge, dünne Scheiben schneiden und die Spitzen längs halbieren.

Die Gemüsebrühe aufkochen lassen.

Schalotten in heißem Olivenöl in einem Topf andünsten. Den Risottoreis zugeben und glasig dünsten.

Mit Weißwein ablöschen und fast vollständig einkochen lassen. Mit so viel heißer Brühe aufgießen, dass der Reis gerade eben bedeckt ist. Bei mittlerer Hitze 20 Min. garen. Dabei nach und nach die restliche Brühe zugießen, ab und zu umrühren. Nach 15 Min. den Spargel unter den Reis mischen und mitgaren. Den durchwachsenen Speck (in Scheiben) in heißem Öl in einer Pfanne kross ausbraten, auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Blättchen von Kerbel abzupfen, bis auf einige Blättchen hacken und mit Crème fraîche unter den Risotto mischen. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen.

Mit restlichem Kerbel und Speck bestreut servieren.

Rezept für **4 Personen**

2	Schalotten
500 g	grüner Spargel
400 ml	Gemüsebrühe
3 El	heißes Olivenöl
100 g	Risotto-Reis
100 ml	Weißwein
60 g	durchwachsener Speck (in Scheiben)
6 Stiele	Kerbel
3 El	Crème fraîche
	Salz
	Pfeffer
	geriebene Muskatnuss

Ein Rezept vom Gasthof



BÄREN AUGEN