

Vieux Sinzig



Restaurant

Natur erleben & genießen

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig

info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com

Bärlauchrisotto mit Spargel

Für 4 Personen

1 kg Spargel
50 ml Sonnenblumenöl
50 ml Olivenöl
200 g Risottoreis
1 kleine Zwiebel, in Würfel
geschnitten
50 ml Weißwein
½ l Spargelfond, ergänzt mit
Gemüsefond
50 g Mascarpone
50 g Parmesan, frisch gerieben
100 ml Sahne, steif geschlagen
50 g Bärlauch (etwas zum
Garnieren beiseite legen)
Salz, Pfeffer aus der Mühle

- Den Spargel putzen, das holzige Ende entfernen. Dann das untere Viertel der Stangen abschneiden und würfeln. Die Spargelstangen mit den Köpfen und den gewürfelten Spargel nacheinander in der gleichen Pfanne in heißem Sonnenblumenöl mit Salz und etwas Zucker unter ständigem Rühren etwa 5 Minuten knackig dünsten. Den entstandenen Fond beiseite stellen.
- Für den Risotto das Olivenöl in einem Topf erhitzen. Den Reis unter ständigem Rühren anrösten, bis er zu knistern beginnt. Die gehackte Zwiebel begeben und mit andünsten. Mit dem Weißwein ablöschen. Den Spargel-Gemüse-Fond dazugeben und unter ständigem Rühren etwa 10 Minuten kochen. Der Risotto soll al dente sein.
- Kurz vor dem Servieren Mascarpone, Parmesan, die geschlagene Sahne, die Spargelwürfel und den geschnittenen Bärlauch unter den Risotto mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Den Risotto in der Tellermitte anrichten. Mit den Spargelstangen umranden und mit etwas Bärlauch garnieren. Oder Förmchen mit einem Rand aus Spargelstangen versehen und mit dem Risotto füllen.