

Spargel-Risotto mit Lachs und Prosecco

(Lieblingsrezept von SRF1-Moderator Michael Brunner)

Zutaten: (4 Pers.)

- 300 - 400 g Risotto-Reis (z. Bsp. Carnaroli)
- 500 g grüne Spargeln, in 4 cm lange Stücke geschnitten
- 200 g Rauchlachs, in mundgerechte Stücke gerissen
- 1 l heisse Gemüse-Bouillon
- 1 TL Butter für den Spargelsud
- 1 mittlere Zwiebel, fein gehackt
- Stangenknoblauch in kleine Rädchen geschnitten*
- Olivenöl zum Anschwitzen
- 4 dl Prosecco zum Ablöschen
- 50 g Butter zum Verfeinern
- etwas Kresse zum Anrichten
- 80 g Parmesan, frisch gerieben
- 1 EL Zitronensaft
- ½ TL Zucker
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

*alternativ: 2 in feine Scheiben geschnittene Knoblauchzehen

Zubereitung:

Wasser mit Salz, Zucker, Zitronensaft und einem «Möckli» Butter aufkochen und die Spargelspitzen darin ca. 4 Minuten lang knackig garen. Das Wasser abgiessen und die Spargelspitzen mit Eiswasser abschrecken. Die Spargelspitzen zur Seite stellen.

Die Zwiebel und den Knoblauch auf kleinem Feuer in wenig Olivenöl anschwitzen. Zwiebel und Knoblauch sollen dabei keine Farbe annehmen. Den Reis zugeben und kurz mitdünsten. Mit Prosecco ablöschen und diesen einkochen lassen.

Gemüse-Bouillon dazugeben und einkochen lassen. Dann wieder etwas Bouillon zugeben. Nach zwei bis drei Minuten die Spargelstücke (nicht die Spitzen) zum Reis geben und diesen unter ständigem Rühren auf mittlerer Hitze köcheln lassen. Ist die Bouillon eingekocht, erneut etwas Bouillon angiesen und wieder einkochen lassen.



Der Reis ist dann perfekt gar, wenn das Reiskorn noch leicht Biss hat. Kurz davor Butter, Parmesan, Lachs und Spargelspitzen zum Reis geben, kurz umrühren (max. 2 Min.) und den Risotto auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit etwas Kresse dekorieren.