

Spargelrisotto mit Champagner

Zutaten für 4 Personen

- 2 EL Butter
- 1 Schalotte, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, durchgepresst
- 500 gr grüner Spargel, den unteren Teil soweit er hart ist abschneiden, und schräg in 2 - 3 cm lange Stücke geschnitten
- 300 gr Risottoreis
- 1 kleine Flasche trockener Champagner (2 dl)
- Ca. 1 LT kräftige, heisse, Gemüsebouillon
- 80 gr Butter
- ½ EL Kerbelblättchen
- Salz, weisser Pfeffer aus der Mühle, nach Bedarf

Zubereitung

Schalotten in der warmen Butter andämpfen. Spargelstücke kurz mitdämpfen. Reis beifügen, mitdünsten, bis er glasig ist. Mit dem Champagner ablöschen, vollständig einkochen.

Die heisse Bouillon nach und nach dazugiessen. So, dass der Reis immer mit Flüssigkeit knapp bedeckt ist. Unter häufigem Rühren ca. 20 Minuten knapp weich köcheln, Pfanne nicht zudecken. Spargelspitzen die letzten 5 - 10 Minuten mitgaren.

Butter und Kerbel sorgfältig daruntermischen, würzen, nur noch heiss werden lassen.

In eine gut vorgewärmte Schüssel anrichten und sofort servieren.