

Kartoffel-Spargel-Risotto (4 - 6 Personen)

1 kg grüner Spargel
1 kg festkochende Kartoffeln
1 Bund Frühlingszwiebeln
160 g Butter
2 EL Rapsöl
500 ml Gemüsebrühe
60 ml Blanchet "Blanc de Blancs" trocken
6 EL frisch geriebenen Parmesan



Den Spargel waschen, die holzigen Enden entfernen und in ca. 2 cm lange Stückchen schneiden. Den Spargel in der Gemüsebrühe einige Minuten bissfest garen. Hat er die gewünschte Konsistenz, den Spargen abschütten, die Brühe dabei auffangen und den Spargel kalt abschrecken. So gart er nicht nach und behält seine hübsche, grüne Farbe. 200 ml der Brühe beiseite stellen.

Die Kartoffeln schälen und in ca. 5 x 5 mm kleine Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden.

Die Butter sowie das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Kartoffeln und die Zwiebeln dazu geben, einige Minuten andünsten und mit dem Wein ablöschen. Ist dieser zur Gänze eingekocht, nach und nach die Brühe einrühren. Wie bei jedem Risotto ist auch hier wichtig, unter ständigem Rühren nach und nach die Flüssigkeit hinzugeben, immer dann, wenn die Kartoffeln die Brühe vollständig aufgenommen haben bzw. die Flüssigkeit verdampft ist.

Nach ca. 20 Minuten den Spargel vorsichtig unterheben, das Risotto mit dem Parmesan binden und servieren.