Rezept des Monats Mai

Risotto mit grünem Spargel



Die Enden von 1 kg grünen Spargel abschneiden, die Stangen in 3 cm lange Stücke schneiden, die Spargelspitzen beiseitelegen. 1 l Gemüsebrühe erhitzen. 40 g Butter zerlassen, 1 feingehackte Zwiebel und die Spargelstücke mit Ausnahme der Spitzen einige Minuten andünsten und salzen. 350 g Vialonereis zufügen und glasig werden lassen. Mit 1/2 Glas Weißwein ablöschen, vollständig verdampfen lassen und etwas heiße Gemüsebrühe angießen. Die Spargelspitzen dazugeben, umrühren und mit Muskatnuß abschmecken. Immer wieder Fleischbrühe zufügen und jeweils vollständig einkochen lassen. Wenn der Reis gar ist, 40 g Butter und 50 g geriebenen Parmesan untermischen und frischen Pfeffer darübermahlen.