



REZEPT

Risotto mit grünem Spargel

Der Auxerrois trocken vom Weingut Biewers ist die perfekte Wahl zum Spargelrisotto. Sein feiner Charakter und subtile Aromen von Mirabelle, Pfefferminze und Kräutern harmonieren ideal mit den Geschmacksnuancen des Risottos und des Spargels.

Der Auxerrois trocken des renommierten Weinguts Biewers ist eine exzellente Wahl als Begleitung zu Ihrem Spargelrisotto. Mit seinem feinen Charakter und den subtilen Aromen von Mirabelle, Pfefferminze und Kräutern verleiht dieser Wein Ihrem Gericht eine besondere Raffinesse. Seine ausgewogene Trockenheit und sein harmonisches Mundgefühl machen ihn zu einem idealen Partner für die cremige Textur des Risottos und die delikaten Aromen des Spargels.

Zubereitung

Schalotten fein würfeln und zusammen mit dem gepresstem Knoblauch in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen.

Den Risotto-Reis hinzugeben und solange braten bis er glasig ist.

Mit Weißwein ablöschen und etwas einkochen

Die Gemüsebrühe dazugeben und leicht köcheln lassen.

Das Risotto ständig umrühren.

In der Zwischenzeit den Spargel schälen, die Enden abschneiden und die Spargelstangen bis zur Spitze fein schneiden.

Ein wenig Wasser mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und zum Kochen bringen.

Die Spargelstücke al dente kochen (5 Minuten), abtropfen lassen und das Kochwasser für das restliche Risotto verwenden.

Wenn das Risotto fertig ist die Hälfte vom Käseunter das das Risotto heben und mit Salz, Pfeffer Muskat würzen.

Die gekochten Spargelstücke ebenfalls vorsichtig unterheben und mit Parmesan servieren.



Zutaten

- 1 Bund Spargel
- 2 Stk. Schalotten
- 300-400 ml Gemüsebrühe
- etwas brauner Zucker
- 4 EL Olivenöl
- etwas Butter
- 120 g Risotto-Reis
- 100 ml trockener Weißwein
- etwas Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer
- etwas Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- etwas Salz
- 100 g Parmesan