SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Bärlauchrisotto | Grüner Spargel | Fermentierter Pfeffer

Zubereitungszeit: 20 min

Kochzeit: 1 h

Gesamtzeit: 1 h 20 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4 Personen

Für den Spargel:

150 g Bärlauch

250 g Grüner Spargel

Für das Risotto:

400 g Risottoreis

1 Zwiebel

4 Esslöffel Olivenöl

100 ml Trockener Weißwein

80 g Parmesan

Etwas Fermentierter Kampot Pfeffer

Zubereitung Spargel:

1. Den Bärlauch klein schneiden und mit etwas kaltem Wasser zu einer Paste mixen.

2. Vom grünen Spargel die holzigen Enden entfernen und in ca. 3 mm dünne Scheiben schneiden.

Zubereitung Risotto:

1. Für das Risotto zunächst die Brühe erhitzen.

2. Die Zwiebel in feine Würfel schneiden und im Olivenöl glasig schwitzen. Den Reis zugeben und kurz mit ziehen lassen.

3. Mit dem Weißwein ablöschen und unter ständigem Rühren nach und nach heiße Brühe zugeben und den Risotto so über knapp 20 Minuten langsam garen.

4. Kurz vor Ende der Garzeit den grünen Spargel zugeben und garziehen lassen.

5. Direkt vor dem Servieren die Bärlauchcreme und den Parmesan unterziehen, nachsalzen mit Fermentiertem Pfeffer finishen und sofort servieren.