



## Risotto mit grünem Spargel

4 Portionen

200 g Risotto (Carnaroli superfino)  
1000 ml Geflügelbrühe  
2000 g grüner Spargel  
1 Zwiebel  
50 g Butter  
1 Bund Kerbel  
30 g Parmesan  
50 ml trockener Weißwein  
Salz  
etwas Zitronensaft zum Abschmecken

Untere Hälfte der Spargelstangen schälen, Köpfe ca. 6-7 cm lang abschneiden  
Spargelstangen in kleine Stücke schneiden  
Zwiebel pellen und fein würfeln  
Kerbel hacken  
Parmesan reiben

500 ml Geflügelbrühe erhitzen, leicht salzen und die Spargelköpfe darin ca. 5 Min. angaren. Sie müssen Biss behalten. Herausnehmen, dann die klein geschnittenen Stangen darin garen. Mit dem Pürierstab pürieren, restliche Brühe zugeben und gut erhitzen. Die Zwiebel in 25 g Butter glasig dünsten, Risotto zugeben und ebenfalls glasig dünsten. Mit dem Wein ablöschen, kellenweise die Brühe zugeben und den Reis garen. Kurz vor Ende der Garzeit salzen, Parmesan, Spargelköpfe und die restliche Butter zugeben. Mit Salz und ein paar Tropfen Zitronensaft abschmecken. Auf Teller geben und mit dem Kerbel bestreuen.

Dazu ein gehaltvoller, aber trockener Weißwein (Riesling, Erstes Gewächs)