

Risotto agli asparagi – Spargelrisotto

Der Frühling ist auch die Jahreszeit der frischen Spargeln. Während man in Frankreich den weissen den Vorzug gibt, hält man es in Italien eher mit den grünen – eine Tatsache die Alexandre Dumas in seinem "Dictionnaire de cuisine" (erstmal 1882 veröffentlicht) mit der überheblichen Bemerkung kommentiert, dass der kulinarische Geschmack in Italien mehr zum Sonderbaren als zum Raffinierten tendiere. Glücklicherweise hat man sich in Italien nie übermässig von derartigen Verdikten beeindrucken lassen. Und so wird den auch der Spargelrisotto wie eh und je mit grünen Spargeln zubereitet.



Für 4 bis 6 Personen

700 gr. nicht zu dicke grüne Spargeln
2 EL Olivenöl extra vergine
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
400 gr. Reis (Arborio, Carnaroli oder Vialone nano)
2 dl trockener Weisswein
8 dl Gemüsebouillon, heiss
80 gr Butter
½ Teelöffel Zucker
2 Esslöffel Parmesan, gerieben
Salz

Die Spargelspitzen (ca. 5 cm lang) abschneiden, die Spargeln am unteren Ende frisch anschneiden und falls nötig mit einem Sparschäler schälen. Die Spargelstangen in 1 cm lange Stücke schneiden.

Das Olivenöl erhitzen, die klein geschnittene Zwiebel und die fein gehackte Knoblauchzehe darin kurz andünsten. Den Reis dazugeben und auf kleinem Feuer während etwa 2 Minuten mitdünsten. Mit dem Weisswein ablöschen. Sobald er verdampft ist, die heisse Gemüsebouillon dazugiessen, umrühren und den Reis zugedeckt auf kleinem Feuer garen. Von Zeit zu Zeit kontrollieren ob noch genügend Flüssigkeit vorhanden ist. Falls nötig etwas Bouillon nachgiessen.

In der Zwischenzeit die Spargelspitzen in Salzwasser blanchieren, so dass sie noch Biss haben. Mit kaltem Wasser abschrecken und in einem Sieb abtropfen lassen. In einer zweiten Pfanne 20 gr. Butter aufschäumen lassen und die in Stücke geschnittenen Spargelstangen dazugeben, salzen, mit dem Zucker bestreuen und zugedeckt weich garen. Kurz bevor der Reis fertig gekocht ist, die Spargelspitzen in 20 gr. heisser Butter kurz wenden.

Wenn der Reis nach rund 15 Minuten al dente gekocht ist, vom Feuer nehmen und die Spargelstücke, die restlichen 40 gr. Butter und den Parmesan vorsichtig darunter mischen. Den Risotto auf vorgewärmten Teller anrichten und mit den Spargelspitzen garnieren.

Wir haben dazu einen aromatischen, fruchtigen Roero Arneis 2001 der Antichi Poderi dei Gallina genossen und uns dabei in herrlichen Frühlingsgefühlen gesonnt.