



RISOTTO

MIT SPARGEL, SALZMANDELN UND MOLÉ AN KAFFEE-PILZ VINAIGRETTE

Das Königsgemüse für Feinschmecker wird mit diesem eleganten Spargel-Risotto neu interpretiert. Nur noch vier Schritte bis zum Hochgenuss!

→ STEP I ZUBEREITUNG DES RISOTTOS

ZUTATEN

- 1.000 – 1.500 g Tomatenessenz
- 3 Schalotten
- 150 g Süßrahmbutter
- 300 g Risotto Reis, Carnaroli oder Vialone Nano
- 100 ml Weißwein
- 50 ml Wermut
- 2 Knoblauchzehen
- 100 g Parmesan
- ½ Zitrone
- 1 Prise Weißer Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Die Schalotten und die Knoblauchzehen fein würfeln.
2. In 50 Gramm Butter anschwitzen und ca. 3 Minuten garen.
3. Den Reis hinzugeben und mitanschwitzen.
4. Mit Weißwein und Wermut ablöschen und einkochen.
5. Die heiße Tomatenessenz nach und nach langsam einfließen lassen und den Reis unterrühren. In ca. 20 Minuten al dente kochen.
6. Erst den Parmesan und dann die restliche Butter unterrühren.

→ STEP II ZUBEREITUNG VON SPARGEL UND KAFFEEBUTTER

ZUTATEN

- 1000 g Spargel, geschält
- 10 g Salz
- 100 g Süßrahmbutter
- 300 g Risotto Reis, Carnaroli oder Vialone Nano
- 50 g Kaffee-Öl
- 10 ml Ahornsirup
- 2 Knoblauchzehen

ZUBEREITUNG

1. Den Spargel salzen und mit den restlichen Zutaten mischen.
2. Bei 180 – 200°C den Spargel im Ofen ca. 10 bis 15 Minuten auf 80 – 82°C Kerntemperatur garen.
3. Mit Molé würzen (Tipp: Gewürzmischung von Ingo Hollands)

→ STEP III ZUBEREITUNG DER SALZMANDELN

ZUTATEN

- 100 g Mandeln, geschält
- 50 ml Olivenöl
- 1 Prise Fleur de Sel
- Zitronenabrieb

ZUBEREITUNG

Die Mandeln in dem Olivenöl goldbraun rösten, kräftig salzen und mit dem Zitronenabrieb mischen.

→ STEP IV ZUBEREITUNG DES KRÄUTERSALATES

KRÄUTER

ZUTATEN

- ½ Bund Kerbel
- ½ Bund Estragon
- ½ Bund Dill
- ½ Bund Basilikum

DRESSING

ZUTATEN

- 1 ml Zitronensaft
- 3 EL Alter Balsamessig
- 1 TL Senf
- 1 EL Ahornsirup
- 3 EL Natives Kaffee-Ölivenöl
- 3 EL Mandel-Vanille-Würzöl (Tipp: Bio Ölmühle Solling)
- 1 – 2 EL Pilzsaft, fermentiert

ZUBEREITUNG

1. Die Kräuter zupfen, waschen und trocken schleudern.
2. Alle Zutaten für das Dressing in einem Glas mischen.
3. Die Kräuter marinieren.

© FRANCESCO CAROVILLANO

ANRICHTEN ALLER ZUTATEN UND BEILAGEN

Das Risotto auf 4 Teller verteilen, 1 – 2 EL rohe Spargelwürfel auf jedes Risotto geben. Die Spargelstangen verteilen und mit dem Kräutersalat abschließen.

Guten Appetit!