

BÄRLAUCHRISOTTO MIT GRÜNEM SPARGEL

4 PORTIONEN

1 Bund grüner Spargel
1 Schalotte
 $\frac{3}{4}$ - 1 Liter Spargelfond
1 El Butter
175 g Risottoreis
75 ml Weißwein
Salz, schwarzer Pfeffer a.d. Mühle
1 Bund Bärlauch
30 g geriebener Pecorino

Spargel im unteren Drittel schälen, holzige Enden abschneiden, Stangen in mundgerechte Stücke schneiden. Schalotte schälen und fein würfeln. Gemüsefond in einem separaten Topf erhitzen.

1 TL Butter in einem großen Topf zerlassen. Schalotten darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Reis zugeben und kurz mitdünsten. Mit Weißwein und 1 TL Salz ablöschen, unter Rühren einkochen lassen.

Nach und nach heißen Fond zugeben – immer erst, wenn der vorherige vollständig aufgenommen wurde. Dabei gelegentlich rühren. Nach ca. 10 Minuten den Spargel zugeben und weitere 10 Minuten köcheln lassen, bis der Reis gar, aber noch bissfest ist. Bärlauch fein schneiden. Zusammen mit der restlichen Butter und dem Pecorino unter das fertige Risotto rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In vorgewärmte tiefe Teller füllen und nach Belieben mit etwas frischem Bärlauch garnieren.