

# Kochen mit Klaus

## Flusskreb-Spargel-Risotto mit Bärlauch

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 400 g weißer & 250 g grüner Spargel, Salz, Zitronensaft, Zucker,
- Olivenöl, 200 g Champignons, 3 Lauchzwiebeln, 200 g Flusskrebse,
- 40 g Bärlauch, 40 g geriebener Parmesan, 180 g Risotto-Reis,
- 150 ml Weißwein, Pfeffer

### Zubereitung:

1. Weißen Spargel ganz, grünen am unteren Drittel schälen, Enden abschneiden, in 3 cm große Stücke schneiden. Weiße Stücke (bis auf alle Spitzen) mit Zitronensaft u. Zucker in 800 ml kochendem Salzwasser 20 Min. garen. Nach 5 Min. die grünen Stücke u. nach 10 Min. alle Spitzen mitgaren (Spargelwasser aufheben). Zwiebelweiß fein würfeln, Zwiebelgrün in Ringe, Pilze in Scheiben schneiden. Bärlauch klein schneiden.



2. Pilze u. Flusskrebse in Olivenöl anbraten, herausnehmen. Zwiebeln in Olivenöl glasig dünsten, Reis zugeben u. 3 Min. mitbraten. Nach u. nach mit Spargelwasser u. Wein ablöschen, ständig rühren, bis der Reis gar u. cremig ist u. die gesamte Flüssigkeit aufgenommen hat (ca. 25 Min). Parmesan unterheben.



3. Wenn der Reis fast gar ist Bärlauch, Champignon-Flusskrebsmischung u. Spargel unterheben. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken.



*Tipp des Chaoten:* Dazu einen guten Weißwein genießen.

