

Kochen mit Klaus

Spargel-Risotto mit Flusskrebse

Zutaten: (Für 3 Personen)

- 500 g grüner Spargel, Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Zucker, 25 g Butter,
- 250 g Champignons, 1 Zwiebel, 2 Knobizehen, 125 g Flusskrebse,
- Olivenöl, 150 g Risotto-Reis, 150 ml Weißwein, 80 g Parmesan

Zubereitung:

1. Spargel im unteren Drittel schälen, Enden abschneiden u. in 3 cm große Stücke schneiden. Spargelstücke ohne Spitzen mit Zitronensaft u. Zucker in 800 ml kochendem Salzwasser 18 Min. garen, Spitzen 5 Min. vor Garende zugeben (Spargelwasser aufheben). Pilze putzen u. in Scheiben schneiden. Knoblauch u. Zwiebel fein würfeln. Parmesan fein reiben.



2. Knobi, Pilze u. Flusskrebse in Olivenöl dünsten, herausnehmen. Zwiebeln in Olivenöl glasig dünsten, Reis zugeben u. 3 Min. mitbraten, salzen u. pfeffern. 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).



3. Spargel mit Pilzen u. Flusskrebse unterheben. Risotto vom Herd nehmen, Butter u. geriebenen Parmesan unterrühren. Sofort in tiefen Tellern anrichten.



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

