

Kochen mit Klaus

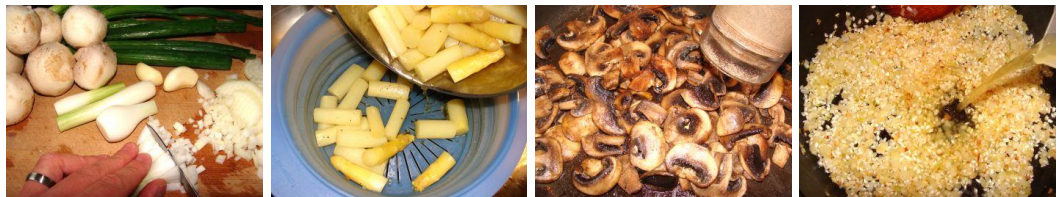
Spargel-Risotto mit Parmaschinken

Zutaten: (Für 3 Personen)

- 500 g Spargel, Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Zucker, 25 g Butter,
- 250 g Champignons, 4 Lauchzwiebeln, 2 Knobizehen, 2 TL Brühe,
- Olivenöl, 150 g Risotto-Reis, 150 ml Weißwein, 70 g Parmesan,
- 150 g Parmaschinken

Zubereitung:

1. Knoblauch u. Lauchzwiebelweiß fein würfeln. Lauchzwiebelgrün in Ringe, Pilze putzen u. in Scheiben schneiden. Spargel schälen, Enden abschneiden u. in 3 cm große Stücke schneiden. Spargelstücke ohne Spitzen mit Zitronensaft u. Zucker in 800 ml kochendem Salzwasser 15 Min. garen, Spitzen 5 Min. vor Garende zugeben (Sud auffangen u. die Brühe einrühren). Parmesan fein reiben.



2. Pilze in Olivenöl dünsten, salzen, pfeffern u. herausnehmen. Zwiebelweiß u. Knobi in Olivenöl glasig dünsten, Reis zugeben u. 3 Min. mitbraten. Nach u. nach unter Rühren mit 450 ml Spargelbrühe u. Wein ablöschen, ständig rühren, bis der Reis gar u. cremig ist u. die gesamte Flüssigkeit aufgenommen hat (ca. 25 Min).



3. 10 Min. vor Garende Lauchzwiebelgrün zum Reis geben u. mitgaren. Spargel, Parmesan mit Pilzen unterheben. Risotto vom Herd nehmen, Butter unterrühren. Mit Parmaschinken auf Tellern anrichten.



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

