

# Hier und heute



## **Bärlauch-Risotto mit grünem Spargel**

Ein wirklicher Genuss, dieses Frühlings-Risotto von Koch Fabian Timmer. Grüner Spargel bringt den entscheidenden Pfiff ins Gericht – in Kombination mit Bärlauch einfach unschlagbar lecker! Wenige Zutaten, cremig und einfach zu kochen.

### **Das Rezept**

von Fabian Timmer für vier Personen

#### **Zutaten**

- 300 g Arborio-Risotto-Reis
- 1 Bund Bärlauch
- 250 g grüner Spargel
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 100 ml trockener Weißwein
- 50 g Parmesan, gerieben
- 2 EL Olivenöl
- 100 g Butter
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

#### **Zubereitung**

Den grünen Spargel waschen und die holzigen Enden entfernen. Die Stangen dann in etwa zwei Zentimeter lange Stücke schneiden. Bärlauchblätter gründlich waschen und grob hacken.

In einem Topf die Gemüsebrühe erhitzen und warm halten.

In einem großen Topf das Olivenöl erhitzen. Die gehackte Zwiebel und den Knoblauch darin andünsten.

Den Arborio-Reis hinzufügen und unter Rühren etwa zwei Minuten anbraten, bis die Reiskörner leicht glasig sind.

**Optional:** Den Weißwein hinzufügen und unter ständigem Rühren einkochen lassen, bis der Wein fast vollständig verdampft ist.

Nach und nach kellenweise heiße Gemüsebrühe hinzufügen und unter ständigem Rühren köcheln lassen, bis der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat. Beständig Brühe hinzufügen und umrühren, bis der Reis bissfest gegart ist. Dies dauert in der Regel 18 bis 20 Minuten. Etwa fünf Minuten vor Ende der Garzeit den geschnittenen grünen Spargel zum Risotto geben und mitkochen lassen, bis er zart ist.

Kurz vor dem Servieren gehackten Bärlauch, gewürfelte Butter sowie geriebenen Parmesan untermischen und das Risotto salzen und pfeffern.

Vom Herd nehmen und für ein paar Minuten ruhen lassen, damit sich die Aromen entfalten können.

Das Bärlauch-Risotto mit grünem Spargel auf Tellern verteilen und nach Belieben mit zusätzlichem Parmesan garnieren.