6KÖCHE
30 GERICHTE

SPARGELRISOTTO

1. Schalottenwürfel mit etwas Butter und Olivenöl anschwitzen, Risotto zugeben , Meersalz, mit etwas Weißwein (trocken ablöschen), Lorbeer zugeben und den Geflügelfond nach und nach zugeben.

2. Wenn der Risotto fertig gegart ist, mit Butter und Olivenöl montieren und zum Schluss den Parmesan und den gegarten Spargel unterheben. Gerne mit etwas Vogelmiere oder Schnittlauch garnieren.

3. Spargel in etwas Butter anschwitzen, würzen und mit Weißwein ablöschen, dann den Gemüsefond zugeben und auf Biss garen. Zum Schluss die Crème fraîche unterheben.

Viel Spaß beim Nachkochen!

200 g Risotto
600 ml Geflügelfond
50 g Butter
Olivenöl
50 g geriebenen Parmesan
Meersalz
Lorbeer
Weißwein
500 g geschälten Spargel grob geschnitten
30 g Butter
50 g Crème fraîche
100 ml Gemüsefond
Weißwein

Dieses Rezept entwickelte für Sie
HENDRIK OTTO