

GRUNDREZEPT RAHMSAUCE – ALS BASIS FÜR DAS RISOTTO

ZUTATEN

- ½ Knoblauchzehe, geschält,
fein gehackt, blanchiert
- 30 g Butter
Weisswein zum Ablöschen
- 2,5 dl Rahm
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Fleur de Sel
- 120 g Parmesan
Maizena zum Abbinden,
nach Geschmack

ZUBEREITUNG

Den Knoblauch in der heissen Butter andünsten, mit dem Weisswein ablöschen und einreduzieren. Den Rahm hinzugeben und mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen. Die Sauce aufkochen und den Parmesan unterheben. Nach Geschmack mit Maizena binden.

SPARGELRISOTTO

4 PERSONEN

ZUTATEN

- 1 kg Spargel, in Brunoise geschnitten
- 1 Schalotte, geschält, fein gewürfelt
Olivenöl
- 1 dl Weisswein
Fleur de Sel
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Portion Grundrezept Rahmsauce

GARNITUR

- Einige Spargelspitzen, grün

ZUBEREITUNG

Die Schalotte in Olivenöl anziehen. Den Spargel hinzugeben, kurz mitdünsten, mit dem Weisswein ablöschen. Die weisse Rahmsauce hinzugeben und al dente garen. Mit Fleur de Sel und Pfeffer abschmecken.

ANRICHTEN

Das Spargelrisotto portionenweise in vorgewärmten Tellern anrichten. Mit den Spargelspitzen garnieren.

Rezept von Marion Michels, Marvin Lange

