

Risotto mit grünem Spargel und Bratwurst Crumble

Risotto:

150 Gramm Risotto Reis (Arborio)
1 grobe Bratwurst
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
50 Gramm Parmesan
1 Flocke Butter
1 Glas Weißer Burgunder (0,1 l) vom Münzberg
600 ml Geflügelfonds
8 Stangen grüner Spargel
2 Stangen weißer Spargel
1 Zitrone
Zucker
Salz
Olivenöl
Pfeffer

- 1) Zwiebel und Knoblauch fein würfeln. Anschließend in einem nicht zu heißen Topf glasig anbraten. Geflügelfonds in einem separaten Topf oder Stielkasserolle erhitzen.
- 2) Risotto Reis hinzufügen und ebenfalls 2 Minuten mit anbraten. Danach mit Weißburgunder Gutswein vom Weingut Münzberg ablöschen. Den Wein komplett reduzieren und immer wieder mit dem warmen Geflügelfonds übergießen und rühren nicht vergessen.
- 3) In der Zwischenzeit, den grünen Spargel waschen und die Enden mit einem Sparschäler schälen oder einfach ab knicken. Spargel klein schneiden (schräg in 1 – 2 cm große Stücke), in einer heißen Pfanne mit Olivenöl anschwelen. Der Spargel sollte noch knackig sein! Mit Pfeffer und Salz würzen und beiseite stellen.
- 4) Die Bratwurst pellen und in einer Pfanne ohne Fett krümelig braten.
- 5) Die Stangen vom weißen Spargel komplett mit einem Sparschäler schälen. Sie sollten danach aussehen wie dünne Bandnudeln. Mit einem Spritzer Zitrone, einer Prise Zucker, Salz, Pfeffer und einem Hauch Olivenöl marinieren.
- 6) Das Risotto ist fertig wenn das Reiskorn außen cremig weich und der Kern innen noch leicht al dente ist. Das dauert in der Regel zwischen 20 und 25 Minuten. Danach kommt der geriebene Parmesan, ein Stückchen Butter so wie der klein geschnittene grüne Spargel ins Risotto. Nun die Herdplatte ausschalten.
- 7) Anrichten: Risotto in der Mitte eines warmen tiefen Tellers anrichten. Den marinierten Spargel mit einer Gabel aufrollen und an der Seite direkt ansetzen. Der Crumble von der Bratwurst kommt als Topping über das Risotto.

Guten Appetit!