Einkornrisotto mit Spargel

Ein Rezept von Renate Schaufler, Landgasthof Bärenwirt.

Einkornrisotto mit Spargel © Niederösterreichische Wirtshauskultur

Infos

Sommergericht

00:40 h Mittel

Merkmale

- Vegetarisch

Zubereitung

- Für einen besonders aromatischen Geschmack am Vortag einen Gemüsefond mit Spargelabschnitten vorbereiten und über Nacht ziehen lassen.
- Zwiebel feinwürfelig hacken und im Butterschmalz glasig anbraten.
- Gemüsefond erwärmen. Einkorn zum Zwiebel geben, kurz mitrösten und dann mit Weißwein ablöschen.
- Die Mischung einreduzieren lassen und dann nach und nach mit Suppe aufgießen, bis das Risotto sämig ist, aber noch einen leichten Biss hat.
- Den weißen Spargel schälen, beim grünen Spargel müssen nur die holzigen Enden entfernt werden.

Zutaten

- 300 g Einkornreis
- 2 EL Butter
- 1 EL Butterflocken
- 2 EL Zwiebel
- 1/16 l Weißwein
- 1 l Spargelfond
- 1 TL Kurkuma
- Safranfäden
- 3–4 EL Parmesan (gerieben)

Zutaten für 4 Portionen

- Das Gemüse klein schneiden und in der Pfanne mit Butterschmalz anschwitzen, bis es bissfest ist.
- Mit Salz und Pfeffer würzen und je nach Geschmack mit Junglauch und Stangensellerie verfeinern. Es folgen noch 1 bis 2 Teelöffel Kurkuma und etwas Safran.
- Abschließend das Risotto mit Spargel-Gemüse, Bergkäse und Butterflocken abschmecken.
- Zum Garnieren passen marinierte Gartenkräuter, geröstete Sonnenblumenkernen und Bergkäse.

Eine Videoanleitung zum Rezept finden sie hier.

Profi-Tipp

Renate Schaufler empfiehlt Safran in etwas Weißwein einweichen, dann entfaltet sich sein Geschmack besonders gut.