



Zitronenrisotto mit Spargel

ZUTATEN

200g Risotto-Reis
etwas Olivenöl
1 Schuss Weißwein
300ml Hühnerfond
½ KL Zitronenschale
1 St. Rosmarinzwieg
50g Butter
50g Parmesan
120ml Schlagobers
Salz
10 Scheiben Prosciutto
300g Spargel, grün
300g Spargel, weiß
½ St. Zitrone
1 St. Semmel
20ml Milch



© Gimpl

ZUBEREITUNG

Risottoreis in Olivenöl glasig werden lassen. Mit Weißwein ablöschen, mit Fond aufgießen, mit Zitronenschale und frischem Rosmarin würzen, salzen.

Risotto unter mehrmaligem Umrühren 15 Min. bissfest dünsten, zum Schluss mit Butter, Parmesan und Obers verfeinern.

Prosciuttoscheiben auf mit Backpapier ausgelegte Bleche legen und bei 100°C ca. 30 Minuten trocknen.

Grünen Spargel waschen und vorbereiten. In Salzwasser mit Zitrone al dente kochen, danach im Eiswasser abschrecken. Weißen Spargel waschen und vorbereiten, mit Semmel und etwas Milch al dente kochen (Semmel nimmt Bitterstoffe an, durch Milch erhält er eine schöne weiße Farbe).

Spargel in 1,5 cm große Stücke schneiden und zum Risotto dazugeben.