

«Risotto al limone» mit grünem Spargel

Zutaten (für etwa vier Personen):

400 g Reis; Vialone oder Arborio
 1 kg grüne Spargeln, es darf auch etwas weniger sein
 1,5 l Bouillon
 1 mittelgrosse Zwiebel
 1 dl trockener Weisswein oder Noilly Prat (französischer Wermuth)
 1 Bio-Zitrone, Schale und Saft
 guter Parmesan, nach Belieben
 2 EL glattblättriger Peterli, gehackt
 Olivenöl zum Andünsten
 etwas Butter und etwas Crème fraiche zum Verfeinern
 Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle zum Abschmecken

Zubereitung:

Die Zwiebel fein hacken und auf kleinem Feuer in etwas Olivenöl andünsten. Den Reis dazugeben, umrühren und mit dem Weisswein oder Noilly Prat ablöschen. Etwas einkochen lassen und dann nach und nach etwas heisse Bouillon dazugeben und einkochen lassen. Fleissig rühren.

Die Spargeln schälen und schräg in etwa fünf Zentimeter lange Stücke schneiden. Spargel-Stücke zum Reis geben und unter stetiger Zugabe von Bouillon zusammen mit dem Reis weiterkochen lassen.

Der Risotto ist dann perfekt auf den Punkt gekocht, wenn der Reis noch Biss hat und der Risotto schön sämig* ist.

Risotto vom Herd nehmen, den geriebenen Parmesan, ein Stücklein Butter, den Peterli, etwas abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone und deren Saft unterrühren. Mit Salz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle abschmecken und zugedeckt zwei bis drei Minuten ruhen lassen.

Den Risotto auf Tellern anrichten und pro Portion einen kleine Esslöffel Crème fraiche darauf geben. Etwas Pfeffer und allenfalls noch etwas abgeriebene Zitronenschale darüber streuen.

**In Italien sagt man, dass ein perfekter Risotto «a l'onda sein sollte. Das heisst, er soll sich wie eine Welle im Teller bewegen, wenn man diesen hin und her bewegt.*
