



Spargel-Risotto mit SwissShrimps

Spargeln zählen zu den edelsten Frühlingsboten. Ihre Frische erkennt man einerseits daran, dass sie beim Aneinanderreiben ein quietschendes Geräusch von sich geben, andererseits an ihren Enden: Diese sollten nicht holzig sein. Beim Grossverteiler stehen schon ab Februar Import-Spargeln im Gemüseregal. Doch es lohnt sich, bis Mai zu warten, wenn die heimischen Spargeln reif sind.



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

150 g	SwissShrimps
100 g	weisse Spargeln
2 EL	Olivenöl
½	Zwiebel
150 g	Risottoreis (Loto, Vialone, Arborio, Carnaroli)
½ dl	trockener Weisswein
½ l	Shrimpsfond (selber hergestellt)

	Alpensalz
	Pfeffer aus der Mühle
1 EL	Butter
optional	glatte Petersilie

Edles Duo!



ZUBEREITUNG

1. Die Spargeln waschen, schälen und die Enden entfernen. Spargeln in Stücke schneiden (dritteln oder vierteln) und in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben. Die Shrimps schälen, Köpfe entfernen.
2. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Das Öl in einem Kochtopf bei mittlerer Stufe erhitzen. Die Zwiebel im warmen Öl andünsten. Den Reis dazugeben und 2 Minuten mitdünsten. Weisswein beifügen und etwas einkochen lassen.
3. Nach und nach, den heissen Shrimpsfond schöpflöffelweise dazugeben, so dass der Reis stets vollständig mit Flüssigkeit bedeckt ist.
4. Nach 10 Minuten Garzeit die Spargelstücke beifügen. 6–8 Minuten weitergaren, bis der Reis und die Spargeln bissfest sind.
5. Danach die Shrimps dazugeben, bis sie eine orange-rosa Farbe angenommen haben.
6. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Butter verfeinern und sofort – optional mit glatter Petersilie garniert – servieren.

Dazu passt: ein vollmundiger, aber nicht zu schwerer Weisswein, zum Beispiel Pinot Blanc.

Zubereitung als Video



Webshop



Alle Rezepte auf
www.swissshrimp.ch/rezepte