DENNER

Cremiger Spargelrisotto mit Rohschinkenchips

Endlich ist es soweit: Die Gemüseregale sind wieder voll von grünen und weissen Spargeln! Wusstet ihr, dass die Spargelsaison in der Schweiz jedes Jahr am genau gleichen Tag, nämlich am 24. Juni, endet? Dies wurde so festgelegt, damit die Felder nicht «ausgeweidet» werden und die Spargeln bis zur nächsten Saison wieder genug Kraft tanken können. Hier das Rezept für einen wunderbar cremigen Spargelrisotto mit Rohschinkenchip.

E Guete!

- Etwa 30 feine grüne Spargeln, Enden um ca. 5 cm kürzen, die «neuen» Enden nochmals ca. 5 cm schälen
- 1,5 dl Weisswein
- 2,5 Tassen Risotto
- 1 mittelgrosse Zwiebel, klein gehackt
- 7 EL Crème fraîche
- 8 EL Parmesan
- Gemüsebouillon
- Wenig Butter, wenig Bratbutter
- Salz, wenig Pfeffer
- 4 Scheiben Rohschinken

1. Spargeln in Salzwasser auf kleiner Stufe ca. 4 bis 5 Minuten ganz leicht köcheln.
2. Spargeln abschütten, das Spargelwasser auffangen, in eine recht grosse Pfanne geben, etwas Gemüsebouillon und mehr Wasser hinzufügen und aufkochen. Dies ergibt die Bouillon, die nach und nach zum Risotto hinzugegeben wird (keine genaue Mengenangabe, Risotto braucht Gefühl . . .).
3. In einer zweiten Pfanne die Zwiebelstückchen in Bratbutter andünsten, bis sie glasig sind. Risotto hinzugeben, ebenfalls kurz mitdünsten und mit dem Weisswein ablöschen.
4. Weisswein kurz einköcheln lassen. Danach den Risottoreis knapp mit der bereitgestellten Bouillon bedecken.
5. Risotto immer wieder rühren, damit er nicht anbrennt. Regelmässig Bouillon nachgiessen, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist.
6. Spargeln in die gewünschte Grösse schneiden (z.B. vierteln oder in kleine Rädchen schneiden), in einer Bratpfanne in etwas Butter kurz anbraten und wenig salzen.
7. Fünf Minuten, bevor der Risotto fertig ist, die Spargelstücke unterrühren und mitgaren.
8. In derselben Bratpfanne, in der die Spargeln gebraten wurden, die Rohschinkenscheiben ohne Fett auf mittlerer Stufe braten, bis sie langsam kross werden, und wegstellen. (Tipp: die Chips werden beim Auskühlen noch härter, also nicht zu lange braten.)

9. Wenn der Risotto gar ist, Parmesan und Crème fraîche unterrühren, mit Salz und wenig Pfeffer abschmecken.
10. Rohschinken in Chips zerbrechen und den Risotto damit garnieren.

Dauer ca. 40 Minuten