



[Drucken](#)

Rahmrisotto mit grünem Spargel und Garnelen



Zutaten für 4 Personen

Für das Risotto:

- 400 g grüner Spargel
- 300 g Risotto-Reis
- ½ l Gemüsefond
- 50 g Schalotten
- 40 g bayer. Butter
- 200ml Weißwein
- 4 EL halbsteif geschlagene bayer. Sahne
- 40 g geriebener bayer. Extrahartkäse

Außerdem:

- 2 EL Pflanzenöl
- 8 rohe, geschälte Garnelenschwänze
- 1 EL gehackte Kräuter (Zitronenthymian und Petersilie)
- 40 g gehobelter bayer. Parmesan
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Vom Spargel die Enden abtrennen, nur falls nötig schälen und die Stangen in 3-4 cm lange Stücke schneiden. In leicht gesalzenem Wasser 10-12 Minuten garen. Herausheben, 600 ml Kochsud abmessen.
2. Schalotten sehr fein hacken. In einem Topf die Butter zerlassen und die Schalotten darin glasig schwitzen. Den Reis dazuschütten, kurz mitschwitzen. Mit dem Wein ablöschen, diesen etwas reduzieren. Inzwischen Spargelsud und Gemüsefond erhitzen. Den Reis unter ständigem Rühren 12-15 Minuten köcheln, dabei nach und nach jeweils so viel Fond angießen, dass der Reis gerade davon bedeckt ist.
3. Den abgetropften Spargel vorsichtig untermischen und alles bei geringer Hitze weitere 5 Minuten köcheln lassen, bis der Reis gar ist. Nach Bedarf noch etwas Fond angießen, salzen pfeffern und die Sahne sowie den Parmesan unterrühren.
4. Das Öl erhitzen, die Garnelen salzen und pfeffern, von jeder Seite 1-2 Minuten braten und mit den gehackten Kräutern bestreuen. Den Risotto auf vorgewärmten Tellern anrichten, die Garnelen darauf verteilen und nach Belieben mit gehobeltem Käse bestreuen. Sofort servieren.