

Piemonteser Spargelrisotto mit Flusskrebse

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Eine raffinierte Zubereitungsvariante, einfach toll

Zutaten

- 500 g vorgegarte Flusskrebsschwänze (Aus der Feinkostabteilung)
- 1 kg grüner Spargel
- 60 - 70g Butter
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 400 g italienischer Risottoreis
- 125 ml trockener Weißwein
- Salz, Pfeffer, eine Prise Zucker
- .

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Den Spargel waschen und im unteren Drittel schälen, denn dort ist er oft sehr holzig. In 1 l Salzwasser mit einer Prise Zucker ca. 15 min. garen; etwas von dem Spargelwasser verwahren.

Schritt3

Die Köpfe abschneiden, zunächst an die Seite legen, die restlichen Stangen pürieren, danach ev. durch ein Küchensieb streichen.

Schritt4

Der Risotto - Ansatz:

Schritt5

Die Zwiebelwürfel in Butter glasig anschwitzen und den gewaschenen Risottoreis dazu geben.

Schritt6

Mit dem Weißwein und etwas von dem verwahrten Spargelfond aufgießen, so dass der Risotto gerade bedeckt ist.

Schritt7

Ca. 20 min. leise köcheln lassen reichlich rühren, ev. noch etwas Spargelwasser dazu geben.

Schritt8

Wenn der Reis nahezu „bissfest“ ist, das Spargel Pürrée dazu geben, einmal aufkochen lassen, nachschmecken.

Schritt9

Noch einmal etwas kalte Butter „unter montieren“, unterheben.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Nunmehr die Flusskrebse und die verwahrten Spargelspitzen dazu geben und in vorgewärmten, tiefen Tellern zu Tisch geben.

Schritt12

Ev. mit frisch gehobeltem Parmesan bestreuen.

Rezeptart: Warme Fischgerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/piemonteser-spargelrisotto-mit-flusskrebsen/>