

Risotto del nostro orto



Foto © Castello del Sole

Ein Rezept von Mattias Rook, Chefkoch im Restaurant Locanda Barbarossa vom Hotel Castello del Sole, Ascona.

Zubereitung



Benötigte Zeit ca. 30 Minuten



Schwierigkeitsgrad Leicht - Für alle



Menge 4 Personen

Eigenschaften



Teller Vegi - Risotto



Typisches Produkt Loto Reis - 0 km



Geeignet für Frühling - Familienessen

ZUTATEN

Risotto

- 400 g Grüner Spargel
- 50 ml Olivenöl
- 260 g Loto Risottoreis (Eigener Anbau)
- 50 g Schalotten brunoise
- 150 ml Weisser Merlot
- 700 ml Spargelfond/Gemüsebouillon
- 50 g Butter
- 50 g Mascarpone
- 80 g geriebener Parmesan
- 1 St. Yuzu-Zitrone (Asiatische Zitrusfrucht aus unserem Garten)
- 50 g Frühlingskräuter aus unserem Garten
- Salz, Pfeffer zum abschmecken

ZUBEREITUNG

Risotto

1. Spargel die Stielenden abschneiden und zu $\frac{3}{4}$ Schälen, dann in ca. 1 cm Stücke schneiden und die Spitzen ganzlassen;
2. Spargelstücke und Spitzen in Salzwasser vorgaren;
3. Die Schalotte im Olivenöl dünsten;
4. Den gewaschenen Loto Risottoreis zugeben und mit anschwitzen bis er glasig ist;
5. Mit Weisswein ablöschen und etwas einkochen lassen;
6. Nach und nach den heissen Spargelfond/Gemüsebouillon begeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken, unter ständigem Rühren ca.12-15 Minuten schonend kochen;
7. Ist der Risotto al dente, vom Herd nehmen, Spargel, Butter, Mascarpone sowie den geriebenen Parmesan untermengen;
8. 2-3 Minuten ziehen lassen, eventuell etwas nachwürzen und mit geriebener Schale und Saft von der Yuzu-Zitrone verfeinern;
9. Dies ist ein ganz entscheidender Punkt, denn erst dadurch gewinnt er seine perfekte, cremig-feuchte Konsistenz und soll noch al dente sein!

Servieren

Risotto im vorgewärmten Teller mit glasierten Spargelspitzen und Frühlingskräutern anrichten.