

Risotto vom Lavanttaler Spargel mit knusprigem Spargel

Rezept von Markus Eisner vom **Wirtshaus Umadam** in Unteraichwald beim Faaker See in Kärnten



Zubereitung

Den frischen Spargel schälen und das Ende ca. ein bis zwei Zentimeter kürzen. Wasser mit Zucker, Zitronensaft und Butter zum Kochen bringen, Spargel und Toastbrot einlegen, den Spargel knackig kochen und sofort im Eiswasser abschrecken.

Das letzte Drittel der Spargelstangen zu Ringen schneiden und als Einlage für das Risotto beiseite stellen.

Die Spargelspitzen mit Meersalz und Pfeffer würzen und mit Mehl, Ei und den mit Kräutern vermischten Panko-Bröseln panieren.

Zwiebel fein würfeln, in Olivenöl glasig anlaufen lassen, Reis und Thymian begeben und kurz mitrösten. Mit Wein ablöschen und einreduzieren lassen.

Mit dem Spargelfond aufgießen und ständig rühren, der Reis soll bissfest sein, seine Konsistenz leicht cremig. Butter und Parmesan einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken, Thymianzweige entfernen und mit feiner Zitronenschale und dem geschnittenem Spargel vollenden.

Die Spargelspitzen im Butterschmalz knusprig herausbacken, der Länge nach halbieren, auf dem Risotto mit frischen Frühlingskräutern und wildem Spargel und Parmesanschnee anrichten.

Garnitur:

Wilder Spargel oder auch grüner Spargel

Bachkresse, Bärlauchfäden, Kerbel...

Parmesanschnee (feinst geriebener Parmesan)

Zutaten Spargel

750 g weißer Spargel
Saft von einer Bio-Zitrone
1 EL Kristallzucker
1 Scheibe Toastbrot
30 g Butter

Zutaten Risotto

350 g Risottoreis (Carnaroli oder Arborio)
1 kleiner Zwiebel
3 EL Olivenöl
0,2 l Weißwein
100 g frisch geriebener Parmesan
100 g Butter
ca. 1,25 l Spargelfond
Salz, Pfeffer, ein Zweig Thymian, Schale von der Bio-Zitrone

Zutaten Panier

Mehl, 1 Stk. Ei
Panko-Brösel (japanische grobe Brösel)
frische Kräuter (Petersilie, Basilikum, Thymian, Kerbel)
Butterschmalz