



Rolf Willy

PRIVATKELLEREI



Spargel-Risotto al Scampi

ZUTATEN für 4 Personen:

400 g grüner Spargel, 200 g küchenfertige Scampis,
200 g Risotto-Reis, 250 ml trockener Weißwein,
500 ml Gemüsebrühe, 50 g Parmesan, 1 Zwiebel,
4 EL Olivenöl, 1 Dose Safranfäden, Salz, Pfeffer

Unsere Weinempfehlung:

Feinwürzige und ausdrucksvolle Hauptspeise sucht genießerischen charmanten und harmonischen Tischpartner! Aromen und Geschmack dieses Gesamtkunstwerkes sollen perfekt unterstützt werden, alle Tischpartner sollen ins rechte Licht gerückt sein - das gelingt Ihnen mit einem schmeichelnden Burgunder als Kontrast zum eher erdigen Spargel.

Der Charme-Faktor lautet: Weissburgunder oder Pinot Grigio.

Geschmacklich vollmundig mit Charakter und feinerbem Finish - bei diesem Gaumenkonzert findet jede „Note“ Gehör.

ZUBEREITUNG:

1. Den Spargel im unteren Drittel schälen und die Enden abschneiden. In 2 cm lange Stücke schneiden, in kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten garen und abtropfen lassen.
2. Die Zwiebel in feine Spalten schneiden und den Knoblauch fein hacken.
3. 2 EL Öl erhitzen, Zwiebelspalten, Knoblauch und Reis darin glasig dünsten. Mit dem Weißwein ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Safran würzen. Etwas Brühe zufügen, aufkochen lassen und unter beständigem Rühren köcheln lassen. Nach und nach restliche Brühe angießen und jeweils einkochen lassen, bis die Flüssigkeit vom Reis aufgenommen ist. Der Reis sollte innen noch „Biss“ haben.
4. Die Scampis waschen und den Parmesan reiben.
5. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Scampis ca. 4 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Spargel, Scampis und Parmesan unter das Risotto rühren und servieren.

Quelle: www.deutscheweine.de

