



Meerrettich-Risotto



Zutaten:

- 6 Tasse(n) Hühnerbrühe
- 1 Lauchstange
- 1 Bd Spargel, grün
- 1 EL Olivenöl
- 1 1/2 Tasse(n) Risotto-Reis
- 3 EL Butter
- 1 Tasse(n) Weißwein, trocken
- 3 1/2 EL Meerrettich
- 1/2 Tasse(n) Parmesan (gerieben)
- Salz
- Pfeffer, schwarz, frisch gemahlen
- 1 EL frisch gehackte Petersilie



Le Creuset Herzbräter aus Gusseisen mit Herzgriff



Küchenprofi Spargelschäler



Cilio Kochlöffel Toscana Olivenholz



Boos Blocks Schneidebrett Professional R aus Ahorn, 4 cm



Zassenhaus Pfeffermühle FRANKFURT, Buche wenge



PEUGEOT Salzmühle Vittel in Acryl

1

Zunächst die Hühnerbrühe in einem Kochtopf erhitzen, bis sie kaum noch köchelt, und weiterhin warm halten. Währenddessen den Lauch säubern und gut abtrocknen. Die grünen Spitzen entfernen und ihn der Länge nach halbieren, ggf. erneut waschen. Den Lauch in kleine Scheiben und diese anschließend quer durchschneiden.

2

Den grünen Spargel trimmen, die Enden (ca. 1 cm) entfernen und ihn in kochendem Salzwasser einige Minuten blanchieren. Danach abkühlen lassen.

3

In einer Sautépfanne Olivenöl und Butter leicht erhitzen und darin den Lauch glasig dünsten, aber nicht braun werden lassen. Nun kommt der Reis hinzu. Sofort umrühren, um ihn mit Butter und Öl zu verbinden. Duftend für etwa 3 - 4 Minuten aufkochen lassen. Anschließend den Weißwein dazugeben und unter stetigem Rühren kochen, bis er fast vollständig aufgesogen ist.

4

Die noch warme Brühe kann nun Kelle für Kelle hinzugefügt werden. Immer wieder rühren, bis der Fond aufgesogen ist. Diesen Vorgang wiederholen, bis die Flüssigkeit aufgebraucht ist. Nach ca. 30 - 35 Minuten sollte die Hühnerbrühe fast eingekocht sein.

5

Während des Kochens darauf achte, dass das Risotto nicht kocht sondern lediglich leicht sprudelt und genug Restflüssigkeit vorhanden ist. Der Reis sollte prall sein, eine schöne cremige Konsistenz haben und durchgekocht, aber nicht matschig.

6

Die Hitze kann nun reduziert bzw. ausgestellt werden, die Sautépflanne verbleibt dennoch auf dem Herd. Den Meerrettich, die Butter und den Käse langsam unter das Risotto heben. Vorsichtig ebenfalls den Spargel unterheben. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken und mit Petersilie garnieren.

Sollte das Risotto weitere Flüssigkeitszufuhr benötigen, kann dem Gericht zusätzliches Wasser oder erneut etwas Hühnerbrühe hinzugefügt werden. Der Reis wird so unter ständigem Rühren weiterhin gar gekocht.