



Ein Rezept von <http://feuchtfrohlich.wordpress.com/>

Risotto mit grünem Spargel, Minze und Zitrone nach Jamie Oliver

Zutaten für 8 Personen:

(in Klammern so ca. das ½ Rezept, anscheinend waren wir zwei sehr hungrig, denn es blieb nix übrig):

- 1 kleine Zwiebel o. Schalotten, 1-2 Knoblauchzehen fein gewürfelt
- 2 Bund grüner Spargel, von den holzigen Enden befreit und dann in Scheibchen geschnitten, die Köpfe extra
- 250 ml trockener Weißwein
- 600 g Risottoreis (~250 g für uns 2)
- 1000 ml heiße Gemüsebrühe
- 100 g Butter
- 1-2 Handvoll geriebener Parmesan, plus Parmesan am Stück zum Servieren
- 1 Bund Minze, die Blätter abgezupft und fein gehackt (s.o.)
- Saft und abgeriebene Schale von 2 unbehandelten Zitronen (s.o.)
- Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, Olivenöl

Zubereitung:

Eine große Pfanne (ja dank JO in der Pfanne und nicht im Topf) mit ein wenig Olivenöl erhitzen. Darin die Zwiebelchen und Knoblauchwürfel bei mittlerer Hitze anschwitzen, ohne dass das Ganze Farbe nimmt für etwa 15 Minuten. Dann den Reis hinzugeben und die Temperatur erhöhen. Mit Wein ablöschen. Jetzt nach und nach die Brühe hinzugeben und rühren, rühren, rühren.

Die Temperatur ist jetzt übrigens wieder niedrig, weil:

“turn the heat down to low so the rice doesn’t cook too quickly, otherwise the outside of each grain will be stodgy and the inside hard and nutty (you don’t want to cook it too slowly either, or it will turn into rice pudding!)”

Jetzt Achtung: die Hälfte der verbliebenen Brühe in einem Topf zum Kochen bringen und die “Risotobasis”, die Spargelstückchen und die Köpfe zufügen. Man, man, man: warum sieht die Küche nach nem JO Rezept immer aus wie ein Kriegsgebiet?!

Weiter im Rezept: zum Kochen bringen, dann die Hitze runter drehen und warten, bis die Brühe vom Reis aufgesogen wurde. Dabei natürlich rühren, rühren, rühren. Nach und nach die restliche Brühe hinzugeben, bis der Spargel gar und der Reis al dente ist.

Hitze ausschalten, Butter und Parmesan einrühren. Ebenso Minze, Zitronensaft und -schale (bissi Minze und Schale zu Dekozwecken aufheben schadet nie). Vorm Servieren das Risotto ein Minütchen ausruhen lassen, währenddessen den Wein einschenken!