



Spargelrisotto mit Bärlauch, Giersch, Waldsauerklee und Hainbuchenkeimlingen

Zutaten:

500 g grüner Spargel
je 1 Handvoll Bärlauch, Giersch und Waldsauerklee
1 kleine Handvoll Hainbuchenkeimlinge
1 kleine Zwiebel
250 g Vialone- oder Avorio-Reis
1/8 l trockener Weißwein
1 l Gemüsebrühe
60 g Parmesan, frisch gerieben
3 EL Butter
Salz, Pfeffer aus der Mühle
etwa 30 g Parmesan, mit Sparschäler gehobelt

Zubereitung:

Spargel waschen, im unteren Drittel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Schräg in etwa 6 cm lange Stücke schneiden. Spargelstücke in etwas Salzwasser ein paar Minuten vorgaren (sie sollten noch Biss haben). Abseihen, eiskalt abschrecken und beiseitestellen. Die Kräuter waschen und trockenschleudern (sehr behutsam bei Waldsauerklee und Keimlingen). Die Hainbuchenkeimlinge, etwas Bärlauch, Giersch und einige Blättchen des Waldsauerklees für das Topping zurückbehalten. Bärlauch, Giersch und restlichen Waldsauerklee (nicht zuuu fein) hacken. Die Zwiebel fein hacken und in 2 EL Butter in einem größeren Topf andünsten. Den Reis einstreuen und glasig dünsten. Mit Weißwein ablöschen, nach und nach die Brühe angießen und den Reis unter ständigem Rühren ausquellen lassen. 3 Minuten vor Ende der Garzeit die gehackten Wildkräuter und die Spargelstücke unterrühren. Dann den geriebenen Parmesan und 1 EL Butter unterheben. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Mit Parmesanspalten, Keimlingen und frischen Kräutern anrichten und servieren.