

Aus TOP 197 von Ruth Fierz

# Spargelristotto

Für 4 Personen

## Zutaten

- 200 g Carnaroli, Vialone oder Arborioreis
- Kaninchen- oder Pouletbrustfilets
- 1 kg Grünspargel
- 1 kleine Zwiebel
- 1 dl Weisswein
- 5 dl Gemüsebouillon
- 50 g Mascarpone
- Geriebener Parmesan

## Zubereitung

Den hinteren Drittel der Spargeln wegschneiden, waschen und in kleine Rädli schneiden. Zwiebel feinschneiden. Öl in den Dampfkochtopf geben, Zwiebeln und Risotto glasig dünsten, Spargelrugeli dazugeben, mit Weisswein und Bouillon ablöschen.

Dampfkochtopf mit Deckel verschliessen. Beim 1. sichtbaren Ring des Ventils zurückschalten. Beim 2. sichtbaren Ring 4 Minuten kochen. Dampfkochtopf beiseite stellen, bis das Ventil ganz gesunken ist. Deckel öffnen, Mascarpone unter den Risotto rühren und mit Parmesan servieren.

## Tipp

- Kaninchenfilets oder Pouletbrustfilets kurz braten und mit dem Risotto servieren.
- Spargelspitzen ( $\frac{2}{3}$  der Spargel) in feuchtem Tuch aufbewahren.
- Spargelspitzen im Dampfkochtopf 3 Minuten kochen und mit Schinken, neuen geschwellten Kartoffeln und Kräuterquark – eine neue schnelle Mahlzeit.

Das schnelle Risotto-Rezept können Sie natürlich auch mit anderen Gemüsebeigaben kochen: Spinat, Rübli, Chicorée, kleingeschnittene Bohnen oder Kefen, Erbsen – einfach das, was Saison hat, was Sie gerade zur Hand haben, was Sie und Ihre Familie gern essen. Eine Bündner Freundin kocht «Ris e versa»; da werden dem Reis Speckwürfel und feingeschnittener Kohl beige-fügt. So edel wie Spargeln sind im Risotto aber höchstens noch Steinpilze.

