

Wer auf Risotto steht und Spargel mag, wird dieses Rezept lieben.

Rezept · Wenn du einem Italiener, also einem, der die italienische Küche im Herzen trägt, erzählt, du würdest weißen Spargel uns Risotto geben, wird er dich, je nach Temperament, mit Verachtung strafen oder dir empfehlen, dich auf deinen Geisteszustand zu untersuchen. Was weniger an der Kombination liegt als an der Tatsache, dass italienischen Menschen weißer Spargel so fremd ist wie kaum ein anderes Gemüse. Man kann auch sagen: In Italien kennt man Spargel nur in seiner grünen Form. Nun kann man das Spargelrisotto gern und gut auch mit grünen Stangen bereiten – dann bewegt man sich in der anerkannten Bandbreite der Gemüserisotti. Wobei: Eigentlich nur Funghi, Bisi und tatsächlich Asparagi in dieser Kategorie anerkannt sind. Egal: Wir Deutschen haben den Weißen-Spargel-Fetisch, und Fusion ist ja sowas von angesagt. *[Lesezeit ca. 4 min]*

Meine Idee zu diesem Gericht ist, die obligatorische Hühnerbrühe durch eine Mischung aus selbstgezogener Gemüsebrühe und dem Sud aus den Spargelschalen und -abschnitten zu ersetzen. Außerdem ist klar, dass der Spargel geschält und vorgegart sein sollte; die Spargelspitzen je nach Zartheit einmal ausgenommen. Drittens, und das ist völlig optional, verwende ich echten persischen Safran.

Die Zutaten (für 4 Portionen als Hauptmahlzeit):

ca. 700~800 g frischen weißen Spargel aus der Region

300 g Risotto-Reis (Arborio oder Carnaroli aus Italien)

2 Schalotten

Olivenöl

200 ml trockener (italienischer) Weißwein

2 EL Butter

ca. 100 g frisch geriebenen Parmesan

optional: ca. 12~15 Safran-Fäden

Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

für die Gemüsebrühe:

1 normalgroße Möhre

1 entsprechendes Stück Knollensellerie

1 mittelgroße Zwiebel

6 schwarze Pfefferkörner

1 Wacholderbeere
2 Pimentkörner
1 Lorbeerblatt
Salz

Die Zubereitung:

Am besten hältst du dich an die hier aufgeblätterte Reihenfolge, dann klappt's bestimmt mit dem Spargel-Risotto. Die Gemüsebrühe kannst du allerdings auch vorbereiten. Und zwar so: Wasch Möhre und Sellerie, schneide beides in grobe Stücke. Halbiere die ungeschälte Zwiebel und wirf alles in eine Kasserolle mit ca. 800 ml Wasser. Gib die Gewürze hinzu und salze vorsichtig. Lass den Sud bei mittlerer Hitze – die Sache soll mehr simmern als kochen – für 25~35 Minuten vor sich hin blubbern. Seihe die Brühe durch ein Sieb und gib vom gereinigten Sud 500 ml zurück ins Töpfchen.

Weiter geht es mit der Brühe. Schäl die Spargelstangen recht großzügig und schneide die holzigen Enden ebenfalls großzügig ab. Gib beides in einen Topf und füll mit Wasser auf, sodass der Inhalt gut bedeckt ist. Salze beherrzt und bring das Wasser zum Kochen und schalte die Platte dann zurück, sodass der Sud nur simmert – und das für 20~30 Minuten. Dann gießt du die Brühe durch ein Sieb. Gib eine Prise Zucker und einen Schluck Weißwein hinzu. Schneide die Köpfe von den Spargelstangen und zerleg sie in gleichmäßige Stücke. Gar die Spargelstücke für 12 Minuten. Sind die Spitzen sehr zart, müssen sie nicht mitkochen; andernfalls fügst du sie nach 8 Minuten hinzu. Fisch den Spargel aus dem Kochwasser und stell ihn beiseite.

Misch nun die Gemüsebrühe mit dem Spargelsud im Verhältnis 1:1; schmeck das Ergebnis im Hinblick auf die Salzigkeit ab, denn ans Risotto kommt während des Kochens kein Salz. Arbeitest du mit Safran, dann gib die Fäden in ein wenig lauwarmes Wasser. Dort geben sie Farbe ab und entwickeln ihr Aroma. Das Safranwasser gießt du nach den ersten zwei Runden Brühe ins Risotto.

Um Himmels Willen: Wasch den Reis nicht! Spül ihn nicht ab! Sonst kann sich die berühmterbüchtigte Crema nicht entwickeln, weil du den Körner die Stärke abgewaschen hast. Und jetzt geht's los. Sorg dafür, dass die Brühe in ihrem Topf immer schön heiß ist (aber nicht kochend). Zerleg die Schalotten in kleine Stücke. Mach in einer weiten Pfanne 1~2 EL

allerbestes Olivenöl heiß und schwitz darin die Schalottenwürfel an. Gib den Reis hinzu und lass den so lange mit anrösten, bis sich ein leicht nussiger Duft entwickelt. Lösch nun mit dem Weißwein ab und lass den bei hoher Hitze vollständig verkochen.



Mitten im Risotto-Prozess (Foto: TD)

Nun beginnt der Risotto-Prozess. Gieß 2~3 Kellen der heißen Brühe an, rühr gut durch und lass den Reis die erste Portion Flüssigkeit aufnehmen; die Hitze darf nicht so hoch sein, dass die Brühe im Reis brodelt. Sobald der Sud kaum noch sichtbar ist, gießt du wieder 2~3 Kellen Brühe an. Und so weiter. Nach ca. 20 Minuten wird a) der Reis die richtige Konsistenz haben und b) fast die gesamte Spargelbrühe verbraucht sein. Probierst du ein einzelnes Reiskorn, sollte es weich sein, von einer cremigen Schicht umgeben, aber noch einen annähernd bissfesten Kern haben. Das ist der Idealzustand, den aber selbst erfahrene Risottisti nicht immer erreichen.

Exkurs: Viel Fehlversuche haben gezeigt, dass es wirklich nur mit italienischen

Rundkornsorten funktioniert, die speziell für die Verwendung in Risotti erfunden wurden. Mit anderem Reis, auch solchem, der in Supermärkten als „Risotto-Reis“, aber ohne Hinweis auf die Sorte angeboten wird, geht es meistens schief.

Nun ist der Moment gekommen, den Reis mit dem Spargel zu vermählen. Rühr also die Stücke und die Spitzen hinein. Gib dann die Butter hinzu, lass sie schmelzen und rühr alles schön durch. Zuletzt hebst du den geriebenen Parmesan unter. Risotto wird heiß gegessen. das bedeutet: Ab mit der Pfanne auf den Tisch! Dort nehmen sich die Mitesser ihre Portion – gern in große tiefe Pasta-Teller. Gegessen wird mit dem Löffel. Das Salzfaß und die Pfeffermühle steht zum Nachwürzen bereit, außerdem frisch geriebener Parmesan zum Drüberstreuen.

Leider habe ich noch keinen italienischen Mitmenschen mit Risotto-Affinität kennengelernt, dem ich das Spargel-Risotto hätte servieren können. Ich denke aber, es würde gefallen...