

Spargel-Risotto mit Knoblauch-Crevetten

Die würzigen Knoblauch-Crevetten verleihen dem frühlingshaften Spargelrisotto das gewisse Etwas.

für 4 Personen

7 dl Gemüsebouillon heiss
400 g grüne Spargeln
2 Schalotten, feingehackt
ca. 70 g Butter
250 g Risotto-Reis zum Beispiel Carnaroli
1.5 dl Verjus
2 Esslöffel frisch geriebener Parmesan
Salz, Pfeffer aus der Mühle

2 Esslöffel Olivenöl
300 g geschälte rohe Crevetten
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
4 Zweige glattblättrige Petersilie, gehackt

Die Enden der Spargeln um gut $\frac{1}{3}$ kürzen. Die Spargelspitzen abschneiden und die Stangen in dünne Scheiben schneiden. Die Schalotten und die Spargelscheiben in 1 EL Butter andünsten. Den Reis beifügen und kurz mitdünsten. Mit dem Verjus ablöschen und vollständig einkochen lassen. Mit der Hälfte der Bouillon auffüllen. Offen 10 Minuten leise köcheln lassen. Dabei den Reis ab und zu umrühren und mit Bouillon auffüllen, sobald diese aufgesogen ist.

Die Spargelspitzen zum Risotto geben und den Risotto weiter garen, bis er bissfest ist. Dann die restliche Butter mit dem Parmesan unter den Reis mischen. Den Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Crevetten bei mittlerer Hitze im Olivenöl braten. Den Knoblauch und die Petersilie beifügen, abschmecken.