



**FEINHEIMISCH**

*Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.*

Rezept des Monats | Juni 2011

# Risotto von Preetzer Spargel

mit Urthel's Krabben & Petersilienpesto

*Von Jochen Strehler, Cateringkultur GmbH, Kiel*



## Zubereitung

### Das Risotto

Den Reis mit den Schalottenwürfeln in etwas Olivenöl farblos anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen.

Circa eine Viertelstunde lang auf ganz kleiner Flamme immer gerade so viel heißen Spargelfond nachgießen, dass die Flüssigkeit jeweils nach kurzer Zeit aufgesogen wird. Dabei ständig langsam rühren. Nun die fein geschnittenen unteren Spargelhälften hinzugeben, noch ein Mal mit Fond aufgießen.

Wenn die Reiskörner schön gar, allerdings noch bissfest sind, folgen die letzten Arbeitsschritte:

Sahne & Butter hinzugeben und mit Salz, Pfeffer, Muskat und geriebenem Caprigiano abschmecken. Etwas Spargelfond nur dann noch dazu geben, wenn es zu dick sein sollte.

*...weiter auf Seite 2*

## Zutaten für 6 Personen

1/2 Stunde Vorbereitung

1/2 Stunde kochen

### Risotto

500 g hochwertiger Risottoreis (zB Carnaroli), 3 Schalotten in feinen Würfeln, 3 EL Olivenöl, 0,1 l Weißwein, 1 l frischer Spargelsud, 50 g Butter, 0,2 l Sahne, ca 100g Weesby'er „Caprigiano“ oder guter Parmesan/Grana.

Je 12 weiße und grüne Spargelstangen, Meersalz, Pfeffer, Muskat

### Pesto

1 Bund glatte Petersilie, 0,2 l Olivenöl, 3 EL geröstete Sonnenblumenkerne, 1 Knoblauchzehe, 3 EL geriebener Hartkäse (siehe Risotto), Meersalz, Pfeffer

### Nordseekrabben

nach Belieben! (aber 50 g/Person sollten es schon sein)

**Pesto**

Frische (glatte) Petersilie mit dem Knoblauch, den Sonnenblumenkernen, dem Käse und dem Olivenöl pürieren, klassisch mörsern geht natürlich auch. Mit Pfeffer & Salz abschmecken.

**Anrichten**

Das Risotto eventuell noch mit etwas Schlagsahne lockern, in die Teller geben. Mit den ganz knackig gedünsteten oberen Spargelhälften garnieren, Krabben und Pesto obenauf geben.

*Viel Spaß und Guten Appetit.*

**Wein**

2010 Grauburgunder Kabinett trocken

Weingut Kiefer, Kaiserstuhl-

Baden

(eine Empfehlung von Marxen/  
Wein, Kiel)

**Tipp**

Statt Krabben geht auch Räucherlachs. Und "pur" schmeckt auch ;-)