

Zitronen-Risotto mit grünem Spargel und Pinienkernen

Für zwei Personen

Für das Risotto:

150 g Risottoreis	2 Schalotten	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Abrieb, Saft
50 g Hartkäse	2 EL Butter	100 ml trockener Weißwein
500 ml Gemüsefond	Sonnenblumenöl	4 Zweige Thymian
Salz	Pfeffer	

Für den Spargel:

10 Stg. grüner Spargel	Sonnenblumenöl	Salz
------------------------	----------------	------

Für die Garnitur:

20 g Hartkäse	2 EL ungeröst. Pinienkerne	Thymian, von oben
---------------	----------------------------	-------------------

Für das Risotto:

Die Schale der Zitrone abreiben und die Frucht auspressen. Thymian abzupfen und die Hälfte zur Seite stellen. Schalotten abziehen und fein würfeln. Anschließend in Öl anschwitzen. Risottoreis dazugeben und mit anschwitzen. Mit Weißwein und Zitronensaft ablöschen.

Zitronenabrieb und die Hälfte des Thymians dazugeben. Nach und nach mit warmem Gemüsefond einkochen lassen. Butter und Hartkäse dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Spargel:

Spargel in mundgerechte Stücke schneiden und in einer heißen Pfanne in Öl anbraten. Mit Salz würzen.

Für die Garnitur:

Pinienkerne in einer Pfanne anrösten. Gericht mit Pinienkernen, gehobeltem Hartkäse und dem übrigen Thymian garnieren.

Stephanie Storp am 28. Mai 2025