

Spargel-Morchel-Risotto

Wenn keine frischen Morcheln zur Verfügung stehen, verwenden Sie einfach die entsprechende Menge getrocknete. Natürlich können Sie die Morcheln durch andere Pilze ersetzen oder an Stelle von Spargeln andere Gemüse verwenden. So bringen Sie zu jeder Jahreszeit einen feinen Pilzrisotto auf den Tisch.

Zutaten für 4 Portionen:
100 g frische Morcheln
4 grüne Spargelstangen
200 g Risottoreis
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
Öl zum Dünsten
1–2 dl Weisswein
1 Liter Geflügelbouillon
1 Lobeerblatt
2 Gewürznelken
1 dl Spargel-Kochwasser
Salz, Pfeffer
50 g Parmesan, gerieben
oder fein gehobelt

Morcheln gut waschen und trocknen, halbieren oder vierteln und in wenig Öl dünsten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Spargeln in Salzwasser mit einer Prise Zucker 2 Minuten kochen. In längliche Stücke schneiden.

Zwiebel und Knoblauch hacken, in wenig Öl dünsten.

Reis dazu geben, umrühren, mit 5 dl Bouillon ablöschen, Lorbeer und Gewürznelken begeben und köcheln lassen, bis die Masse dickflüssig ist. *)

Wein und restliche Bouillon dazu geben und kochen lassen, bis der Risotto sämig ist. Morcheln und Spargeln mit 1 dl Kochwasser begeben. Wenn nötig mit wenig Salz und Pfeffer abschmecken. Parmesan darunter mischen.

*) Bis hierher eventuell am Vortag zubereiten und im Kühlschrank aufbewahren.

