

Bärlauch - Risotto

mit Ziegenkäse und grünem Spargel



Zutaten:

160 Gramm	<i>Rissottoreis</i>
30 Gramm	<i>Schalotten</i>
80 Milliliter	<i>Weißwein</i>
800 Milliliter	<i>Fleischbrühe</i>
30 Gramm	<i>Ziegenfrischkäse</i>
30 Gramm	<i>Parmesan, geriebener</i>
30 Gramm	<i>Butter</i>
½ Bund	<i>Bärlauch, fein geschnittener</i>
50 Gramm	<i>Spargel, grüner</i>
	Salz und Pfeffer
200 Gramm	Flusskrebse



Zubereitung:

1. Schalotte schälen, würfeln und in etwas Butter dünsten.
2. Rissottoreis zugeben und angehen lassen bis er glasig erscheint.
3. mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen .
4. Leicht salzen.
5. unter ständigem behutsamen Rühren nach und nach Brühe zugeben
6. und 15 -20 Minuten kochen bis der Reis gar ist
7. 3 Minuten vor dem Garende
8. den in 5mm dünne Scheibchen geschnittenen grünen Spargel zugeben
9. die Spargelspitzen extra legen
10. mit Salz und Pfeffer abschmecken.
11. zum Schluss geriebenen Parmesan, Ziegenkäse, Butter und den fein geschnittenen Bärlauch unterrühren.
12. in einer Pfanne Butter erhitzen
13. die Spargelspitzen mit den Flusskrebsen darin kurz andünsten
14. zu dem Risotto reichen