

KÜCHEN by Otto Lehr HORN

www.kuechen-horn.at

Spargelrisotto mit Scampi und Frühlingskräuter für 4 Personen

0,5 kg Spargel weiß und grün gemischt, 0,4 kg Scampis, 1 dl Weißwein trocken, 1 Zwiebel, 100 g Butter, 400 g Rundkornreis, frischer Parmesan, Salz, Pfeffer, Limone

Weißer Spargel ab ca. 3 cm unter der Spitze gut schälen und das Ende abbrechen oder abschneiden. Es ist für die Qualität ausschlaggebend, dass keine Schalenreste mehr vorhanden sind. Bei den grünen Spargel wird nur das untere Drittel geschält.

Anschließend den Spargel in ca. 2 cm lange Stücke schneiden und dabei darauf achten, daß die Spitzen etwas länger bleiben.

Die geschälte Zwiebel fein hacken und in Butter anschwitzen, die geschälten und entdarmten Scampis kurz mitbraten, mit Salz, Pfeffer und etwas Knoblauch würzen, den gewaschenen Reis zugeben und nur ganz kurz glasig werden lassen, dann mit ca. 7 dl Wasser aufgießen, den geschnittenen Spargel zugeben, aufkochen und mit Salz, Limonenschale, Limonensaft und Pfeffer würzen. . Anschließend das Kochgeschirr in den Dämpfer geben und mit Vitaldampf (= 100% Dampf) ungefähr 30 Minuten garen. Nach dem Garen den Weißwein zusammen mit etwas frischer Butter, mit einer Gabel unter das Risotto ziehen.

Beim Anrichten darauf achten, daß die Spargelspitzen auf der Oberseite angerichtet werden.

Je nach Wunsch mit geriebenen Parmesan versehen.

KÜCHEN by Otto Lehr HORN.at

Prager Straße 3-5 / Top 6

Parkdeck Öhlknechthof - gegenüber Lidl

3580 Horn

www.kuechen-horn.at

Tel: 0660/615 0 815

OJS Möbelhandel GmbH



RIESIGE AUSWAHL ZUM KLEINEN PREIS