

## Spargelrisotto

### Zutaten

Ca. 800g Spargeln, weiss, grün oder gemischt  
350-400g Risottoreis, zb. Bio-Risottoreis  
4-5 dl Weisswein, zb Riesling  
Schalotte oder Frühlingszwiebel  
etwas Butter  
Olivenöl  
Salz  
Zucker  
100-150g Mascarpone  
Schnittlauch  
Nach Belieben etwas Zitronenschale

### Mise en Place

- Weisse Spargeln schälen, bei grünen Spargeln nur die zähen Enden schälen, Ende wegschneiden.
- Die Schalen und Enden mit etwas Butter, Salz und Zucker ca. 10min auskochen, abgiessen und den Sud auffangen.
- Die Spargeln in 3cm grosse Stücke schneiden und in diesem Sud al dente kochen. Mit einer Kelle aus dem Wasser nehmen und den Sud mit etwas Bouillon abschmecken.

### Zubereitung

- Schalotte oder Frühlingszwiebel hacken und in Butter oder Olivenöl dünsten
- Risottoreis zugeben, glasig werden lassen
- Risotto mit Weisswein ablöschen
- Im Weiteren den Spargelsud als Bouillon verwenden
- Die Spargeln kurz vor Schluss zum Risotto geben
- Mascarpone löffelweise zugeben, gut unterrühren bis er verlaufen ist
- Zum Schluss Schnittlauch und nach Belieben etwas frisch geriebene Zitronenschale begeben