

Kochen

Simon Tress

Mittwoch, 01.05.2019

Für 4 Personen

Risotto mit Parmesan und Frühlingsgemüse vom Grill

Zutaten:

Für das Risotto

1 Schalotte
2 EL Olivenöl
300 g Risottoreis (Arborio oder Carnaroli)
150 ml Weißwein, trocken
500 ml Gemüsebrühe, heiß
40 g Butter
30 g Parmesan (frisch gerieben)
Salz
Pfeffer

Für das Frühlingsgemüse

4 Stangen Spargel, grün
2 Möhren
4 Lauchzwiebeln
8 Steinchampignons
2 Stiele Thymian
2 Stiele Rosmarin
8 EL Olivenöl
Meersalz
Pfeffer



Zubereitung:

1. Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden.
2. In einem Topf 2 EL Butter erhitzen. Schalottenwürfel darin glasig dünsten.
3. Den Reis zugeben und unter Wenden ebenfalls glasig dünsten.
4. Den Reis mit Wein ablöschen. Diesen unter Rühren vollständig einkochen lassen.
5. Nach und nach jeweils so viel Brühe angießen, dass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist.
6. Alles unter gelegentlichem Rühren etwa 20-25 Minuten garen, dabei immer wieder Brühe und Wein zugießen.
7. Butter und Parmesan vorsichtig unter das Risotto heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
8. Für das Frühlingsgemüse Spargel, Möhren, Lauchzwiebeln und Champignons putzen bzw. schälen und abbrausen.
9. Alles in etwa gleichgroße Stücke schneiden. Pilze evtl. halbieren oder vierteln.
10. Thymian und Rosmarin abbrausen und grob zerpfeifen.
11. Gemüse in eine Schale geben (beim Grillen auf Holzkohle, eine Grillschale verwenden). Mit Olivenöl, Salz und Pfeffer mischen. Kräuter ebenfalls untermischen.
12. Das Gemüse auf den Grill geben (Grillschale mit Backpapier abdecken) und alles ca. 15 Minuten grillen, bis das Gemüse die gewünschte Konsistenz hat.
13. Gemüse abschmecken und mit dem Risotto anrichten.