



WINTERHALTER

Höchster Genuss.

Risotto mit Streifen vom Rinderrücken und grünem Spargel

Zutaten:

- 1 l Hühner- oder Gemüsebrühe
- ½ l trockener Weißwein
- 2 EL Olivenöl
- 1 mittelgroße Zwiebel, geschält und fein gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, geschält und fein gewürfelt
- 4 Stangen Staudensellerie, fein gewürfelt
- 250 g italienischer Rundkornreis, z. B. Vialone Nano Semifino
- 50 g Butter
- 100 g frisch geriebener Parmesan
- 400 g grüner Spargel, geschält, in 1½ cm große Stücke geschnitten und blanchiert
- 200 g Streifen von Rinderrücken
- 100 g feingeschnittene getrocknete Tomaten
- 1 EL Olivenöl
- 2 EL gehackte Blatt Petersilie
- Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer aus der Mühle



**für 6
Personen**

Zubereitung:

Die Hühner- oder Gemüsebrühe bis zum Siedepunkt erhitzen und am Sieden halten. In einem zweiten Topf das Olivenöl erhitzen und darin die fein gewürfelte Zwiebel, den Staudensellerie und den Knoblauch bei mittlerer Hitze unter Rühren glasig dünsten. Die Zwiebel sollte dabei keine Farbe annehmen. Den Reis zugeben und kurz mit andünsten. Dann mit Wein ablöschen und stetigiterrühren. Sobald der gesamte Wein in den Reis eingekocht ist, etwa 125 Milliliter heiße Brühe zugießen und den Reis unter beständigem Rühren leicht köcheln lassen. Die übrige Brühe nach und nach zugießen, dabei jedoch – ganz wichtig – immer abwarten, bis der Reis die gesamte zuvor beigefügte Flüssigkeit aufgenommen hat. Nach etwa 20 bis 25 Minuten sollte der Reis cremig und weich, aber noch immer leicht körnig sein. Den Topf vom Herd nehmen und die Butter mit dem geriebenen Parmesan wiederum unter kräftigem Rühren mit dem Reis vermischen. Dabei eventuell noch einige Esslöffel Brühe oder kochendes Wasser einrühren, bis das Risotto die gewünschte cremig-weiße Konsistenz hat. Dann mit Meersalz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Abschließend die Spargelstückchen mit den Rinderrückenstreifen und den getrockneten Tomaten in Olivenöl braten, mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen und zusammen mit der fein geschnittenen Blatt Petersilie auf das Risotto geben.