

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 08. Juli 2026 ▪  
Vegetarische Küche mit Mario Kotaska



Eva-Maria Theus

**Grünes Spargel-Risotto mit gebratenen Kräuterseitlingen und Scarmorza**

Zutaten für zwei Personen

**Für das Risotto:**

150 g Risottoreis  
500 g grüner Spargel  
3-4 kleine Kräuterseitlinge  
2 Schalotten  
1 kleiner Scarmorza, mit mikrobiellem Lab  
1 EL Butter  
Olivenöl, zum Anbraten  
600 ml Gemüsefond  
100 ml Weißwein  
Salz, aus der Mühle  
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotten abziehen und sehr fein würfeln. Spargelenden abbrechen und im unteren Teil etwas schälen. Spargel schräg in Scheiben schneiden, die Spitzen längs halbieren und beiseitestellen.

Gemüsefond aufkochen, Spargelschalen dazugeben, leicht köcheln lassen. Schalotten in 1 EL Olivenöl andünsten, Reis zugeben und anschwitzen, mit Weißwein ablöschen, einkochen, dann immer wieder mit dem heißen Gemüsefond ca. 20 Minuten einkochen lassen. Nach 15 Minuten den Spargel, ohne die Spitzen, dazugeben und mitgaren.

Scarmorza hobeln und mit den Spargelspitzen zum fertigen Risotto geben. Salzen und pfeffern, Butter zugeben und geschlossen 2 Minuten ruhen lassen.

**Für die Pilze:**

4 kleine Kräuterseitlinge  
1 Knoblauchzehe  
1 Zitrone, Abrieb  
2 EL Butter  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter in einer Pfanne erhitzen. Kräuterseitlinge putzen und ggf. halbieren. Anschließend mit einer angedrückten Knoblauchzehe, Salz und Pfeffer kurz und heiß anbraten. Mit Zitronenabrieb abschmecken.

**Für die Garnitur:**

1-2 EL Piemonteser Haselnüsse

Haselnüsse grob hacken und zusammen mit den Kräuterseitlingen auf dem Risotto platzieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.