

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 29. April 2026** ▪  
**Vegetarisch mit Cornelia Poletto**



**Andrej Weger**

**Risotto mit grünem Spargel, geschmorten Tomaten, Burrata und Bärlauch-Öl**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Risotto:**

200 g Risottoreis  
 300 g grüner Spargel  
 1 Schalotte  
 1 Zitrone, Abrieb  
 30 g Butter  
 50 g Montello  
 1 L Gemüsefond  
 100 ml trocknen Weißwein  
 Olivenöl, zum Anbraten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen.

Schalotte abziehen und fein würfeln. Spargel waschen, die holzigen Enden abschneiden, einige Spitzen zur Garnitur beiseitelegen und den restlichen Spargel schräg in mundgerechte Stücke schneiden. Die abgeschnittenen Enden in einem kleinen Topf mit kaltem Wasser aufsetzen, um einen Spargelfond daraus zu kochen. Olivenöl in einem breiten Topf oder einer tiefen Pfanne erhitzen, die Spargelstücke 2-3 Minuten anbraten, dann die Schalotten hinzufügen und glasig dünsten. Risottoreis zugeben und kurz mit anschwitzen, bis er leicht glasig wird. Mit Weißwein ablöschen und unter Rühren einkochen lassen.

Gemüsefond und den Spargelfond erhitzen. Nach und nach etwas heiße Flüssigkeit zum Reis geben, unter Rühren einarbeiten und immer wieder nachgießen, sobald der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat. So lange weiterrühren, bis der Reis cremig und al dente ist. Gegen Ende die angebratenen Spargelstücke unterheben. Den Topf vom Herd nehmen, Butter und Montello unterrühren, bis das Risotto besonders cremig und geschmeidig wird. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronenabrieb abschmecken.

**Für die geschmorten Tomaten:**

100g Datteltomaten  
 2-3 EL Olivenöl  
 2 EL Zucker  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomaten halbieren. Mit Olivenöl, Zucker, Salz und Pfeffer vermischen und auf einem Backblech verteilen. Bei 160–180 °C Umluft im vorgeheizten Ofen solange schmoren, bis die Tomaten zusammenfallen und leicht karamellisiert sind.

**Für das Bärlauch-Öl:**

200 g frischen Bärlauch  
 200 ml Olivenöl

Bärlauch grob hacken und zusammen mit Olivenöl in einen Mixer geben. Kurz mixen, bis der Bärlauch fein zerkleinert ist. Öl durch ein feines Sieb in eine Schüssel über Eiswürfeln gießen, sodass die Farbe erhalten bleibt. Fertiges Öl beiseitestellen.

**Für die Garnitur:**

1 Burrata, aus mikrobiellem Lab

Burrata klein zupfen und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.