

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 01. Juli 2026** ▪
Vegetarische Küche mit Alexander Kumptner



Leo Doppler

Spargel-Lauch-Risotto mit geschmortem Lauch, gebratenen Spargelspitzen, Straciatella di burrata und gerösteten Haselnüssen

Zutaten für zwei Personen

Für das Risotto:

160 g Risottoreis
 1 Zwiebel
 300 ml Gemüsefond
 20 ml Olivenöl
 150 ml trockener Weißwein
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 250 Grad Oberhitze vorheizen.

Zwiebel abziehen und in feine Brunoise schneiden. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen, fein gehackte Zwiebeln und den Risottoreis dazugeben und glasig anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und anschließend mit Gemüsefond leicht bedecken. Risotto etwa 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Gemüse:

200 g grüner Spargel
 1 Stange Lauch
 Olivenöl, zum Marinieren
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spargel putzen, die holzigen Enden abschneiden und ggf. etwas schälen. Lauch putzen und anschließend halbieren. Eine Hälfte im Ofen bei 250 Grad rösten, damit der Lauch außen Farbe bekommt und innen weich wird. Die andere Hälfte klein schneiden. Spargel - bis auf die Spargelspitzen - in Stücke schneiden und zusammen mit dem klein geschnittenen Lauch zum Risotto geben.

Für die Fertigstellung:

Spargelköpfe, von oben
 40 g Butter
 40 g Montello
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sobald Spargel und Reis al dente sind, die Butter einrühren und weitere 5 Minuten köcheln lassen.

Spargelköpfe separat in Olivenöl scharf anbraten. Montello reiben. Risotto vom Herd nehmen, Montello hinzufügen und gut durchschwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

100 g Straciatella di burrata, mit mikrobiellem Lab
 3 EL Haselnüsse

Straciatella di burrata als Garnitur verwenden. Haselnüsse in einer Pfanne ohne Öl anrösten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.