

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 21. Mai 2026 ▪
Tagesmotto „Spargel“ mit Nelson Müller



Miriam Hermann

Spargel-Risotto mit Ofen-Tomaten und gerösteten Pinienkernen

Zutaten für zwei Personen

Für das Risotto:

150 g Risottoreis
250 g grüner Spargel
1 Schalotte
2 Knoblauchzehen
1 EL Butter
500 ml Gemüsefond
125 ml Weißwein
2-3 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 200 °C vorwärmen.

Schalotte abziehen und fein schneiden. Knoblauch abziehen.

Gemüsefond in einem kleinen Topf erhitzen, nicht kochen lassen. 2-3 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Schalotte darin andünsten, den Knoblauch hineinpresse und den Risottoreis hinzugeben. Sobald die Reiskörner etwas glasig werden, den Weißwein hinzugeben und etwas köcheln lassen. Nach kurzer Zeit etwa die Hälfte des Fonds hinzugeben. Sobald der Fond aufgesogen ist, den Rest des Fonds nach und nach hinzugeben und immer wieder umrühren.

Spargel waschen, ggf. im unteren Drittel schälen und trockene Enden abschneiden. Spargel kleinschneiden, nur die Spitzen etwas länger lassen. In einer Pfanne etwa 1 EL Olivenöl erhitzen, den Spargel hinzugeben und anrösten. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

Für das Topping:

4 kleine Romatomen, an der Rispe
2 EL Pinienkerne
3 Zweige Zitronenthymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pinienkerne in einer Pfanne duftend anrösten. Die Pfanne kann anschließend für den Spargel verwendet werden.

Tomaten in eine kleine ofenfeste Form geben. Etwas Olivenöl drüber träufeln, einen Zweig Zitronenthymian dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Für etwa 10 Minuten in den Ofen geben.

Restlichen Zitronenthymian abzupfen.

Für die Fertigstellung:

75 g Parmesan
1 EL Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Parmesan reiben. Butter zum Risotto geben und einschmelzen lassen. Etwa $\frac{3}{4}$ des Parmesans in das Risotto geben, sodass das Risotto schön cremig wird. Den Rest zum Garnieren beiseite stellen.

Den gerösteten Spargel zum Risotto hinzugeben. Die abgezupften Thymianblättchen unterheben. Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken. Tomaten aus dem Ofen holen. Risotto mit Tomaten, Pinienkernen und Parmesan garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.