

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 17. Juni 2026** ▪
Vegetarische Küche mit Cornelia Poletto



Monika Schumacher

Spargel-Risotto mit Spargelcreme, gebratenem Spargel und Frühlingsrolle mit Schafskäse und Chili

Zutaten für zwei Personen

Für die Spargel-Einlage:

300 g grüner Spargel
 1 Zitrone, Saft
 Butter, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle

Die holzigen Enden des Spargels entfernen und in schräge feine Scheiben schneiden. Spargelköpfe ganz lassen. Spargel in einer Pfanne mit Butter scharf anbraten, bis er knackig-braun ist. Mit Salz und einem Spritzer Zitronensaft würzen.

Für das Risotto und Spargelcreme:

300 g Risotto-Reis
 200 g grüner Spargel
 1 Schalotte
 1 Zitrone, Abrieb
 60 g italienischer Hartkäse aus mikrobiellem Lab
 60 g kalte Butter
 1 Liter Gemüsefond
 100 ml trockener Weißwein
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die holzigen Enden des Spargels entfernen und in grobe Stücke schneiden. In Salzwasser blanchieren, bis sie weich sind. Sofort in Eiswasser abschrecken. Spargel mit etwas Olivenöl und etwas Fond zu einer sehr feinen, glatten Creme mixen.

Fond in einem Topf erwärmen.

Schalotte abziehen, würfeln und in einer Pfanne in Olivenöl glasig anbraten. Reis hinzufügen und anrösten, bis die Körner glänzen. Mit Weißwein ablöschen und fast vollständig einkochen lassen. Immer wieder Fond hinzufügen und stetig rühren. Erst wenn die Flüssigkeit aufgesogen ist, die nächste Kelle nachgießen. Wenn der Reis al dente ist, Topf vom Herd nehmen. Dann die fertiggestellte Spargelcreme in das Risotto einrühren.

Kalte Butter und geriebenen Käse unterrühren, bis das Risotto eine „wellenartige“ Konsistenz hat. Mit Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer verfeinern.

Für die Frühlingsrollen:

1 Packung Frühlingsrollenteig
 200 g Schafskäse, aus mikrobiellem Lab
 1 Ei
 Neutrales Öl, zum Frittieren
 1 TL Sumach
 ½ TL Chiliflocken
 1 Zweig Minze
 1 Zweig glatte Petersilie

Kräuter abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Schafskäse in einer Schüssel grob mit einer Gabel zerdrücken. Sumach, Chiliflocken und Kräuter unterheben. Ein Frühlingsrollenblatt mit einer Spitze nach unten wie eine Raute auf die Arbeitsfläche legen. Etwa einen Esslöffel der Käse-Mischung in das untere Drittel geben. Die untere Spitze über die Füllung klappen, die linke und rechte Seite zur Mitte einschlagen.

Ei trennen und die obere Spitze mit etwas Eiweiß einstreichen und die Rolle fest nach oben aufrollen.

Das Öl in einer Fritteuse erhitzen und die die Rollen für etwa 2-3 Minuten pro Seite goldbraun darin anbraten, bis sie richtig knusprig sind. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.