

# Piemonteser Spargelrisotto mit Flusskrebse

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Eine raffinierte Zubereitungsvariante, einfach toll

## Zutaten

- 500 g vorgegarte Flusskrebsschwänze (Aus der Feinkostabteilung)
- 1 kg grüner Spargel
- 60 - 70g Butter
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 400 g italienischer Risottoreis
- 125 ml trockener Weißwein
- Salz, Pfeffer, eine Prise Zucker
- .

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

### Schritt2

Den Spargel waschen und im unteren Drittel schälen, denn dort ist er oft sehr holzig. In 1 l Salzwasser mit einer Prise Zucker ca. 15 min. garen; etwas von dem Spargelwasser verwahren.

### Schritt3

Die Köpfe abschneiden, zunächst an die Seite legen, die restlichen Stangen pürieren, danach ev. durch ein Küchensieb streichen.

### Schritt4

Der Risotto - Ansatz:

### **Schritt5**

Die Zwiebelwürfel in Butter glasig anschwitzen und den gewaschenen Risottoreis dazu geben.

### **Schritt6**

Mit dem Weißwein und etwas von dem verwahrten Spargelfond aufgießen, so dass der Risotto gerade bedeckt ist.

### **Schritt7**

Ca. 20 min. leise köcheln lassen reichlich rühren, ev. noch etwas Spargelwasser dazu geben.

### **Schritt8**

Wenn der Reis nahezu „bissfest“ ist, das Spargel Pürrée dazu geben, einmal aufkochen lassen, nachschmecken.

### **Schritt9**

Noch einmal etwas kalte Butter „unter montieren“, unterheben.

### **Schritt10**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt11**

Nunmehr die Flusskrebse und die verwahrten Spargelspitzen dazu geben und in vorgewärmten, tiefen Tellern zu Tisch geben.

### **Schritt12**

Ev. mit frisch gehobeltem Parmesan bestreuen.

**Rezeptart:** Warme Fischgerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/piemonteser-spargelrisotto-mit-flusskrebsen/>