



# Il Riso di Sibari™

## Risotto mit weißem und grünem Stangenspargel

*Rezept nach Harald Wohlfahrt*

Für 4 Personen

### Zutaten Risotto

---

150	g	Carnaroli Gran Riserva Risottoreis
20	g	Schalotten
1		Knoblauchzehe
40	ml	Olivenöl „L'Aspromontano Extra Vergine“
1		Zweig Thymian
100	ml	Riesling trocken
250	ml	Gemüsebrühe
je 2		rote und grüne Peperonischoten
1		Bund Koriander
20	g	Parmesan, gerieben
80	g	Butter
		Meersalz
		Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung Risotto

---

Für das Risotto feingeschnittenen Knoblauch, Schalotten und Peperoni in Olivenöl andünsten. Reis und Thymian hinzufügen, leicht salzen, gut andünsten und mit Weißwein ablöschen. Mit Gemüsebrühe auffüllen und 20 – 25 Minuten garen. Dabei öfters umrühren. Den Thymianzweig entfernen. Risotto mit geriebenem Parmesan, fein geschnittenen Koriander und 20 g Butter binden. Mit Salz und Pfeffer würzen.



# Il Riso di Sibari™

---

## Zutaten Spargel

---

12	Stangen weißer Spargel
12	Stangen grüner Spargel (fein)
	Zucker
20 g	Butter
	Salz und Pfeffer zum Würzen
	etwas Gemüsebrühe

## Zubereitung Spargel

---

Den geschälten Spargel in Salzwasser kurz blanchieren und rasch in Eiswasser abkühlen. Zucker in einer beschichteten Pfanne hell karamellisieren. Butter und eine Prise Zucker in etwas Gemüsebrühe geben und den Spargel darin glasieren. Danach mit Salz und Pfeffer würzen.

## Anrichten

---

Risotto auf vorgewärmten Tellern anrichten, darauf je drei grüne und weiße Spargelstangen legen und sofort servieren.