Risotto mit grünem Spargel und grünem Pesto

„Risotto con asparagi e pesto verde“– Risotto mit Spargel und leckerem Pesto Verde

Mittel | 4 Portionen | 45 min.

Ein gutes italienisches Risotto lebt von Gegensätzen: Die Konsistenz des italienischen Klassikers ist cremig und sämig, aber das Reiskorn hat Biss. In dieser sommergrünen Variante mit grünem Pesto trifft knackiger grüner Spargel auf zartes Perlhuhn.

Pünktlich zur Spargelsaison ist das Spargelrisotto mit Pesto Verde und Perlhuhn ein köstliches Rezept, das einfach jedem schmeckt. Frisch, grün, lecker. Molto delicato!

Zutaten

1 Glas ORO di Parma Pesto Verde

300g grüner Spargel

900ml Gemüse- oder Geflügelfond

60g Pancetta in Scheiben (oder durchwachsener Speck)

2 Perlhuhnbrüste (á 160g)

½ TL Fenchelsaat

3 Knoblauchzehen

1 Zweig Lorbeer (alternativ getrocknet)

250g Kirschtomaten

50g Schalotten

150g Risottoreis (z.B. Arborio)

50ml Weißwein

1EL Butter

25g italienischer Hartkäse, fein gerieben (z.B. Grana Padano oder Parmesan)

Edelsüßes Paprikapulver nach Geschmack

Muskat, frisch gerieben

3EL Olivenöl „extra vergine“, Salz und Pfeffer aus der Mühle

Schritt 1: Die Vorbereitung

Zutaten: Spargel, Schalotten, italienischer Hartkäse, Perlhuhnbrust, Pfeffer, Paprikapulver, Fenchelsaat

Wasche zur Vorbereitung den Spargel und schäle ihn. Dann entfernst du die unteren Enden und schneidest den Spargel in 2–3 Zentimeter lange Stücke. Anschließend die Schalotten schälen und würfeln. Dann kannst du einen italienischen Hartkäse deiner Wahl (z. B. Grana Padano oder Parmesan) fein reiben. Die Perlhuhnbrust waschen und mit Pfeffer, Paprikapulver und Fenchelsaat von beiden Seiten würzen.

Schritt 2: Die Zubereitung

Zutaten: Salz, Olivenöl, Pancetta, Spargel

Bringe Salzwasser zum Kochen und gare die Spargelstücke darin für 5 bis 6 Minuten. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Pancetta-Streifen kross anbraten. Nimm den Pancetta anschließend wieder aus der Pfanne und stelle ihn in einer kleinen Schale beiseite.

Schritt 3: Das Perlhuhn

Zutaten: Perlhuhn, Olivenöl, Knoblauchzehen, Lorbeerblätter

Nun brätst du auch das Perlhuhn in Olivenöl an. Gib die Knoblauchzehen sowie die Lorbeerblätter mit in die Pfanne und salze das Perlhuhn. Die Pfanne nach mehrmaligem Wenden des Huhns für 20 Minuten bei 150°C in den Backofen stellen. Dafür solltest du unbedingt eine ofenfeste Pfanne aus Gusseisen oder Edelstahl verwenden.

Schritt 4: Das Risotto

Zutaten: Gemüse- oder Geflügelfond, Schalotten, Olivenöl, Reis, Weißwein, Butter, Pesto, Muskat

Jetzt kannst du auch schon das Risotto zubereiten. Dafür erhitzt du Gemüse- oder Geflügelfond in einem Topf und stellst es beiseite. Die Schalotten in Olivenöl anbraten, nach kurzer Zeit den Reis hinzugeben und ein paar Minuten gemeinsam mit den Schalotten andünsten. Lösche das Risotto

anschließend mit Weißwein ab und lass ihn verdunsten. Nun den heißen Fond hinzugeben und immer wieder umrühren. Lass das Risotto nun für etwa 20 Minuten und bei regelmäßigem Rühren garen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Danach kannst du die Spargelstücke, etwas Butter, ¾ von dem Pesto Verde und den geriebenen Hartkäse unterrühren. Zum Schluss noch salzen, mit Muskat abschmecken und gemeinsam mit dem knusprig gebackenen Perlhuhn servieren. Molto delicato!

Verwendete Produkte:

Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte