Spargel Risotto im Parmesanbecher mit mariniertem Tomatenfleisch

Kategorien: Gemüse, Reisgerichte, Überbacken, Vegetarisch, Vorspeisen
Land / Stil: k.A. / k.A.
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

Zwiebel
Butter
Spargelfond
Weißwein
Risottoreis
Obers
Parmesan
grüner Spargel
Tomaten
Knoblauch
Petersilie
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Zwiebel klein schneiden und in Butter goldgelb rösten.
Risottoreis beigeben und mit Weißwein und Spargelfonds aufgießen, köcheln lassen.
Gegen Ende der Garzeit geschnittenen grünen Spargel, Obers und geriebenen Parmesan hinzufügen.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Für die Herstellung eines Parmesanbechers wird geriebener Parmesan auf einem Stück Backpapier in der Pfanne erhitzt.
Sobald der Käse geschmolzen ist, stülpt man ihn über ein umgedrehtes Glas oder eine kleine Schüssel und lässt ihn auskühlen.
Wenn der Käse soweit erkaltet ist, dass er wieder fest ist, kann er von der Form herunter genommen werden.
Für das Tomatenfleisch Tomaten im Dampfgarer oder im heißen Wasser blanchieren und enthäuten, Kerne entfernen und in kleine Stücke schneiden.
Mit gehackter Petersilie, Knoblauch, Olivenöl, Salz und Pfeffer vermischen und gemeinsam mit dem Spargelrisotto servieren.