

SAFRAN

Safran-Spargelrisotto mit Flusskrebsen

Zutaten für 4 Personen:

8 Stangen grüner Spargel
1 Schalotte
70 g Butter
300 g Reis
1 d Weißwein
0,8 l Geflügelbrühe
1 g Safranfäden
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Vom grünen Spargel die holzigen Enden abschneiden. Das untere Drittel schälen und die Stangen in 10 cm lange Stücke teilen. Die fein gehackte Schalotte in 1 EL Butter ohne zu bräunen andünsten. Reis hinzufügen und unter Rühren mit dem Holzlöffel glasig werden lassen. Mit dem Weisswein ablöschen und die heisse Geflügelbrühe zufügen. Nach 10 Minuten Kochzeit Spargel und Safranfäden hinzugeben und gelegentlich umrühren, damit nichts ansetzt. Inzwischen in einer Pfanne die ausgelösten Krebschwänze 2 Minuten in Butter braten, salzen und pfeffern. Den Risotto nach insgesamt 18 Minuten vom Herd nehmen. Er sollte cremig sein und keine zu feste Konsistenz haben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die restliche Butter in Flöckchen einarbeiten. Weitere 3 Minuten bei geschlossenem Deckel ruhen lassen. Auf heißen Tellern anrichten und die Krebschwänze darauf verteilen.

