



TM7 TM6 TM5



Spargel-Risotto mit Garnelen

★★★★★ 4.3 1.8K Bewertungen

🕒 Zubereitung 20 Min

🕒 Gesamt 50 Min

🍽️ 4 Portionen

Heute kochen

Portionsgröße 4 Portionen



2 4 +

Zutaten

	Parmesan in Stücken	60 g
	Spargel weiß	500 g
	rohe Garnelen TK, aufgetaut und abgetropft	250 g
	Öl	30 g
	Knoblauchzehe	1
	Salz	1 ½ TL
	Pfeffer	½ TL
	Zitrone unbehandelt, Schale abgerieben und Saft ausgepresst	1
	Wasser	800 g
	Butter	60 g
	Zucker	¼ TL
	Gewürzpaste für Gemüsebrühe, selbst gemacht ↻ 2 Würfel Gemüsebrühe (für je 0,5 l)	2 geh. TL
	Schalotten	50 g
	Risottoreis	250 g
	Weißwein	100 g

Zubereitung

- 1 Parmesan in den Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 10** zerkleinern und umfüllen. Mixtopf spülen.
- 2 Spargel schälen und Schalen aufheben. Die Spargelköpfe und die holzigen Enden abschneiden. Spargelköpfe und Garnelen in eine separate Schüssel geben.
- 3 Öl, Knoblauch, ½ TL Salz, ½ TL Pfeffer und Zitronenabrieb in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern. Marinade zu den Spargelköpfen und Garnelen in die Schüssel geben und vermischen.
- 4 Spargelschalen, Spargelenden, Wasser, 20 g Butter, 10 g Zitronensaft, Zucker, 1 TL Salz und Gewürzpaste in den Mixtopf geben, **15 Min./120°C/Stufe 1** garen. In dieser Zeit die Spargelstangen in 5 mm große Stücke schneiden und beiseitestellen.
- 5 Mixtopfinhalt durch den Gareinsatz abgießen und Garflüssigkeit dabei auffangen.
- 6 Schalotten in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 6** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
- 7 20 g Butter zugeben und **3 Min./100°C/Stufe 1** dünsten.
- 8 Reis zugeben und **3 Min./100°C/↻/Stufe 1** dünsten.
- 9 Wein zugeben und **1 Min./100°C/↻/Stufe 1** ablöschen.
- 9 Wein zugeben und **1 Min./100°C/↻/Stufe 1** ablöschen.
- 10 700 g Garflüssigkeit (ggf. mit Wasser aufgefüllt) und marinierte Spargelköpfe und Spargelstangen zugeben und mit dem Spatel einmal über den Mixtopfboden rühren, um den Reis zu lösen. Varoma-Behälter aufsetzen, Garnelen in den Varoma-Behälter geben, verschließen und **20-22 Min./100°C/↻/Stufe 1** garen.
- 11 Varoma absetzen, 20 g Butter und 30 g zerkleinerten Parmesan zugeben, mit dem Spatel unterheben, eine Minute quellen lassen und abschmecken.
- 12 Risotto auf Teller verteilen, mit Spargelköpfen und Garnelen belegen, Parmesan darüber streuen und servieren.

Tipps

Meine Notizen

Diese Notiz ist nur für dich sichtbar.

Füge deine Tipps, Tricks oder Variationen hinzu.

✎ Notiz hinzufügen