

Kräuter-Speck-Risotto mit weißem Spargel und Rindfleischstreifen

Zubereitungszeit:

60 Minuten

Mengenangaben:

Für 4 Portionen



Zutaten

Für das Risotto

- 300g Risotto Reis
- 50 g Butter + 1 EL
- 100 ml Weißwein
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 100 g geriebener Parmesan

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 30 g frische Kräuter (z.B. Petersilie, Basilikum und Schnittlauch)
- 75 g Speck
- Salz, Pfeffer

Für den Für den Spargel

- 1 Bund weißer Spargel
- 1 EL Butter
- Saft einer halben Zitrone
- 1 TL Zucker
- Salz, Pfeffer

Für das Rindfleisch

- 300 g Rinderhüfte
- 1 EL Rapsöl
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Für das Risotto Brühe in einem Topf erhitzen und bei mittlerer Hitze leicht köcheln lassen. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Butter in einem Topf schmelzen, Zwiebeln darin 2 Minuten glasig dünsten, Knoblauch hinzufügen und 1 Minuten dünsten. Reis hinzugeben und unter stetigem Rühren ca. 2-3 Minuten anbraten.

Spargel putzen, schälen und hölzerne Enden entfernen. In kochendem Salzwasser mit Zucker, Butter und Zitronensaft ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Abgießen und Spargelsud auffangen.

Reis mit Weißwein ablöschen und unter regelmäßigem Rühren bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat. Anschließend nach und nach mit Spargelsud und Brühe abwechselnd aufgießen und Prozess wiederholen, bis gesamte Menge Brühe verarbeitet ist. Insgesamt sollte der Reis ca. 20 Minuten garen, bis er eine cremige Konsistenz erhält.

Speck bei niedriger Hitze langsam kross in einer Pfanne braten.

Hüftsteak mit Öl einstreichen und unbeschichtete Pfanne erhitzen. Fleisch salzen und von beiden Seiten ca. 2 Minuten braten. Anschließend in etwas Alufolie wickeln und ca. 10 Minuten vor dem Anschneiden ruhen lassen.

Kräuter fein hacken. Spargel bis auf 4 Stangen in kleine Stücke schneiden. Herd ausschalten, Parmesan, Butter, Kräuter, Spargelstücke und Speck hinzufügen und alles gut vermengen. Hüftsteak in Streifen schneiden. Spargelstangen halbieren, Risotto anrichten und mit Spargel und Rindfleischstreifen servieren. Für das Risotto kannst du alle Kräuter benutzen, die du im Haus hast. Deinen eigenen Kräuter-Variationen sind keine Grenzen gesetzt.