

Cava-Risotto mit Manchegospänen, Großgarnelen und Spargel

Schalotte und Knoblauch klein hackten und in einem großen Topf in Olivenöl anschwitzen. Den Arborioreis dazugeben und glasig andünsten, dann mit etwas Cava ablöschen. Ab jetzt muss für ca. 30 Minuten kontinuierlich gerührt werden! Regelmäßig und abwechselnd und Gemüsebrühe angießen. Nach 20 Minuten kann man schon mal 3 EL geriebenen Manchego und den Estragon zugeben. Ordentlich weiter rühren, bis der Reis gar, aber noch bissfest ist.

Den Spargel soweit notwenig schälen, Scampi waschen und entdarmen, den Spargel in Stücke schneiden und beides zusammen mit Olivenöl in einer Pfanne anbraten, salzen und pfeffern. Sobald der Risottoreis fertig ist, alles miteinander vermengen. Manchego und Petersilie darüber streuen und servieren.

Für 4 Personen:

1/2 Flasche Cava Brut
500g grüner Spargel
200g Großgarnelen (Scampi)
200g Arborio-Reis (Risotto-Reis)
200g Manchego-Käse
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe (oder mehr)
500ml Gemüsebrühe (heiß)
Estragen, Petersilie nach Belieben
bestes Olivenöl, z.B. Terrae Ecológico
Salz und Pfeffer