

Reis Rezepte

Spargelrisotto mit Schweinskotelette

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Reis, Schwein, Spargel, Fleisch

200 g	Gekochter Spargel	120 g	Parmesan
400 g	Rundkornreis (Arborio)	1,25 Liter	Spargelfond (oder Suppe)
80 g	Zwiebeln		Salz, Pfeffer
120 g	Butter	6	Basilikumblätter
125 ml	Weißwein		

FÜR DIE SCHWEINSKOTELETTEN

4	Schweinskoteletten	1 Essl.	Schwarzer Sesam
	Salz, Pfeffer	Ö	Liter zum Braten
6	Basilikumblätter		

Für das Risotto fein geschnittene Zwiebeln in einem Topf in 60 g Butter anschwitzen. Gewaschenen Rundkornreis begeben, bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Den Spargelfond nach und nach zugießen, unter oftmaligen Umrühren ohne Deckel kochen lassen. Der Reis sollte zum Schluss bissfest sein und gesamt eine cremige Konsistenz besitzen. Schweinskoteletten mit Salz und Pfeffer würzen, beidseitig in Öl braten.

Den gekochten und geschnittenen Spargel zugeben, die restliche Butter sowie gehacktes Basilikum und zwei Drittel des geriebenen Parmesan einrühren. Risotto mit dem restlichen Parmesan bestreuen.

Schweinskotelette mit geschnittenem Basilikum und schwarzem Sesam bestreuen. Spargelrisotto mit Schweinskotelette anrichten.