

Jedes Jahr im März freue ich mich auf den ersten Bärlauch und bedaure schon in diesem Moment, dass seine Saison im Mai bereits wieder zu Ende geht. Im Großmarkt ist er tiefgefroren zwar ganzjährig zu bekommen, aber Geschmack und Aroma von frischem Bärlauch sind einfach nicht zu toppen.

RIESLINGRISOTTO MIT BÄRLAUCHPESTO



45 Minuten



4 Personen

Für das Pesto:

50 g	Parmesan
1	Bund Bärlauch (100 g)
75 g	geröstete und gesalzene Cashewkerne
	abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange
100 ml	Orangensaft
100 ml	Olivenöl
	Salz

Für den Risotto:

75 g	Parmesan
2	Schalotten
2 EL	Butter
250 g	Risottoreis
250 ml	Riesling
700 ml	heißer Gemüsefond
	Salz und Pfeffer aus der Mühle

1 Den Parmesan für Pesto und Risotto reiben. Für das Pesto vom Bärlauch die Stiele entfernen und die Blätter in Streifen schneiden. Die Cashewkerne grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze nochmals rösten, bis sie zu bräunen beginnen, etwas abkühlen lassen. Bärlauch, zwei Drittel der Cashewkerne, 50 g Parmesan, Orangenschale, Orangensaft, Olivenöl und 1 kräftige Prise Salz in einem hohen Rührbecher mit dem Stabmixer pürieren.

2 Für den Risotto die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Die Butter in einem großen Topf erhitzen und die Schalotten darin glasig anschwitzen. Den Reis dazugeben und 2 Minuten mitanschwitzen, dabei immer wieder rühren. Mit dem Wein ablöschen. Wenn die Flüssigkeit fast vollständig verkocht ist, 2–3 Kellen Gemüsefond hinzufügen und das Ganze bei mittlerer Hitze unter regelmäßigem Rühren köcheln lassen, bis die Flüssigkeit wieder verkocht ist. So weiterverfahren, bis der Reis nach etwa 20 Minuten bissfest gegart ist.

3 Den Risotto vom Herd nehmen, den Parmesan einrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Deckel auflegen und den Risotto noch 2–3 Minuten ziehen lassen.

4 Den Risotto auf tiefe Teller verteilen, jeweils 1 Klecks Bärlauchpesto daraufgeben und mit Cashewkernen bestreut servieren. Das restliche Pesto separat dazu reichen.

LUST AUF ABWECHSLUNG

Wenn Ihnen der Geschmack von Bärlauch zu intensiv ist, können Sie die Hälfte der Menge durch glatte Petersilie ersetzen. Wenn Gäste kommen, können Sie auf dem Risotto noch gebratene Riesengarnelen anrichten oder gebratenen Fisch dazu servieren.