

Hier und heute



Perlgraupenrisotto mit grünem Spargel und Basilikumpesto

Koch Fabian Timmer verarbeitet die leicht nussig schmeckenden Perlgraupen zu einem schmackhaften Risotto mit Basilikumpesto, würzigem Bergkäse und grünem Spargel.

Das Rezept

von Fabian Timmer für vier Personen

Zutaten für das Risotto

- 250 g Perlgraupen
- 1 Schalotte, fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 150 ml Weißwein
- 1 Liter Gemüsebrühe, heiß
- 200 g grüner Spargel
- 50 g Bergkäse, frisch gerieben (optional)
- 2 EL Butter oder Olivenöl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zutaten für das Basilikumpesto

- 50 g frisches Basilikum
- 30 g Pinienkerne (leicht geröstet)
- 50 g Bergkäse, grob gerieben
- 100 ml Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

Für das Pesto Basilikumblätter, Pinienkerne, Bergkäse, Knoblauch und Olivenöl in einen Mixer geben. Alles zu einem glatten Pesto pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Beiseitestellen.

Spargel waschen, holzige Enden abschneiden und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Spitzen separat legen, da sie kürzer gegart werden.

In einem großen Topf die Schalottenwürfel und den Knoblauch in Butter oder Olivenöl glasig dünsten. Perlgraupen hinzufügen und kurz mitrösten, bis sie leicht duften. Mit Weißwein ablöschen und diesen unter Rühren einkochen lassen. Nach und nach die heiße Gemüsebrühe zugeben (immer eine Kelle auf einmal) und die Perlgraupen unter ständigem Rühren köcheln lassen, bis sie gar, aber noch bissfest sind (ca. 20–25 Minuten).

Spargel garen

In den letzten fünf Minuten der Risotto-Garzeit die Spargelstücke (ohne Spitzen) unter das Risotto heben. Die Spargelspitzen in den letzten zwei Minuten hinzufügen, damit sie bissfest bleiben.

Wenn die Perlgraupen gar sind, das Risotto mit geriebenem Bergkäse und einem kleinen Stück Butter verfeinern (optional). Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten

Das Risotto auf Tellern verteilen. Einen Löffel Basilikumpesto draufgeben und nach Wunsch mit frischem Basilikum und gerösteten Pinienkernen garnieren.