



UNSER TIPP:

Confierte Tomaten

Die Kirschtomaten halbieren, mit Puderzucker bestreuen und bei 90 °C im Ofen trocknen. Dadurch erhalten sie weit mehr Geschmack, der später unser Risotto bereichert. Wer es einfacher oder schneller mag, kann natürlich die Tomaten einfach halbiert kurz vor Ende der Garzeit zum Grünkern geben.

ABENSBERGER SPARGEL G.G.A.

Grünkern-Risotto



250 g Fränkischer Grünkern g.U.,
bissfest gekocht

FÜR DEN FOND:

100 g weißer Abensberger Spargel
100 ml Gemüsebrühe
Saft und Zeste von ½ Zitrone
20 g Butter
1 TL Zucker

FÜR DAS GRÜNKERN-RISOTTO:

40 g Zwiebel, gewürfelt
100 g grüner Abensberger Spargel
½ TL Zucker
Saft und Zeste von ½ Zitrone
50 ml Silvaner Frankenwein g.U.
100 ml Spargelfond
100 g Frühlingsslauch
50 ml Sahne
50 g Weißlackter g.U., gerieben
(optional Parmesan, gerieben)

ZUBEREITUNG FOND:

Für den Fond zum Aufgießen des Risottos den grünen Spargel schälen und schneiden, dabei die ersten 2,5 cm vom Stiel wegschneiden. Den Spargel mit dem Gemüsefond und dem Saft einer halben Zitrone, Butter und Zucker einmal aufkochen und durch ein Sieb passieren.

ZUBEREITUNG RISOTTO:

Zwiebel in etwas Butter farblos anschwitzen, dann die geschnittenen Spargelstangen zugeben und etwas Zucker, Saft und Zeste der Zitrone zugeben und mit dem Silvaner ablöschen. Jetzt den Grünkern zugeben und mit unserem Spargelfond ablöschen.

Sobald der Fond aufgesogen ist, die übrigen Zutaten zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Grünkern-Risotto sollte schön cremig sein.



AUTOR GIUSEPPE MESSINA:

Der Koch, der für seine ungewöhnlichen Texturen bekannt ist und dabei vermeintlich einfache Produkte in ganz besondere Stars auf dem Teller verwandelt. Seine Gäste lieben vor allem seine kulinarische Weltreise.

„Erlaubt ist alles was gefällt und schmeckt. Nichts muss, alles kann.
Die Form kennt keine Grenzen.“

#giuseppemessina #giuseppe4437 #bayernruck