

# Risotto mit Spargel, Salzmandeln und Mole an Kaffee-Pilz Vinaigrette

Das Königsgemüse für Feinschmecker wird mit diesem eleganten Spargel-Risotto neu interpretiert. Nur noch vier Schritte bis zum Hochgenuss!

## Risotto

3 Schalotten  
2 Knoblauchzehen  
150 g Süßrahmbutter  
300 g Risotto Reis, Carnaroli oder Vialone Nano  
100 ml Weißwein  
50 ml Wermut  
1.000–1.500 g Tomatenessenz  
100 g Parmesan  
½ Zitrone  
1 Prise weißer Pfeffer

## Zubereitung

Die Schalotten und die Knoblauchzehen fein würfeln. In 50 g Butter anschwitzen und ca. 3 Minuten garen. Den Reis hinzugeben und mit anschwitzen. Mit Weißwein und Wermut ablöschen und einkochen. Die heiße Tomatenessenz nach und nach langsam einfließen lassen und den Reis unterrühren. In ca. 20 Minuten al dente kochen. Erst den Parmesan, den Saft einer halben Zitrone und dann die restliche Butter unterrühren. Das Risotto mit Pfeffer abschmecken.

## Spargel und Kaffeebutter

1.000 g Spargel, geschält  
10 g Salz  
100 g Süßrahmbutter  
50 g Kaffee-Öl  
10 ml Ahornsirup  
2 Knoblauchzehen  
Mole

## Zubereitung

Den Spargel salzen und mit den restlichen Zutaten mischen. Bei 180 bis 200°C den Spargel im Ofen ca. 10 bis 15 Minuten auf 80 bis 82°C Kerntemperatur garen. Mit Mole würzen.



Mole ist eine mexikanische Gewürz-Komposition mit Chili und Kakao;  
Tipp: Gewürzmischung von Ingo Hollands



### Salzmandeln

100 g Mandeln, geschält  
50 ml Olivenöl  
1 Prise Fleur de Sel  
Zitronenabrieb

### Zubereitung

Die Mandeln in dem Olivenöl goldbraun rösten, kräftig salzen und mit dem Zitronenabrieb mischen.

### Kräutersalat

½ Bund Kerbel  
½ Bund Estragon  
½ Bund Dill  
½ Bund Basilikum

#### Für das Dressing:

1 ml Zitronensaft  
3 EL alter Balsamessig  
1 TL Senf  
1 EL Ahornsirup  
3 EL natives Kaffee-Olivenöl  
3 EL Mandel-Vanille-Würzöl  
(z.B. Bio Ölmühle Solling)  
1–2 EL Pilzsaft, fermentiert

### Zubereitung

Die Kräuter zupfen, waschen und trocken schleudern. Alle Zutaten für das Dressing in einem Glas mischen. Die Kräuter marinieren.



Anrichten: Das Risotto auf 4 Teller verteilen, 1 bis 2 EL rohe Spargelwürfel auf jedes Risotto geben. Die Spargelstangen verteilen und mit dem Kräutersalat abschließen.