

# Hier und heute



## **Spargelrisotto mit Kirschtomaten aus dem Ofen**

Zartes Spargelrisotto trifft auf aromatische Tomaten – Olaf Baumeister zeigt, wie aromatisch der Frühling schmeckt.

## **Spargelrisotto mit Kirschtomaten aus dem Ofen**

von Olaf Baumeister für 2-3 Personen

### **Zutaten für das Risotto**

- 250 g grüner Spargel
- 250 g Risottoreis
- 75 g fein geriebener Bergkäse (alternativ: Parmesan oder Manchego)
- 30 g Butter
- 2 Schalotten
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL Olivenöl
- 100 ml Weißwein, trocken
- 1 Knoblauchzehe, mit etwas Salz zu einem Mus zerquetscht

### **Zubereitung**

Das untere Viertel des grünen Spargels abknicken. Spargel und holzige Stückchen zusammen in 1 Liter kochendem Salzwasser bissfest garen. Die holzigen, unteren Teile geben sehr guten Geschmack in das Kochwasser ab, das später für das Risotto benötigt wird. Den Spargel in kaltem Wasser abkühlen und die zarten Kopfteile heraussortieren, dritteln und beiseitelegen.

Die Schalotten schälen, fein würfeln und zusammen mit dem Olivenöl und dem Knoblauch glasig anschwitzen. Jetzt den Reis dazugeben, kurz mitschwitzen und mit dem Weißwein ablöschen. Den Wein unter ständigem Rühren - am besten mit einem Holzlöffel - vollständig verkochen lassen. Mit einer Kelle Spargelfond auffüllen und dabei weiter ständig rühren. Den Fond nach und nach beifügen, bis der Reis nur noch leichten Biss hat. Mit Butter und geriebenem Käse binden. Vorsichtig salzen. Nun den Spargel beifügen und servieren. Das Risotto ist perfekt, wenn es schön cremig und leicht bissfest ist.

### **Zutaten für geschmorte Kirschtomaten aus dem Ofen**

- 300 g Kirschtomaten
- 2 Knoblauchzehen, angedrückt
- je ein Zweig Thymian und Rosmarin
- 1 EL Olivenöl
- grobes Meersalz

### **Zubereitung**

Die Tomaten mit der Messerspitze vorsichtig einritzen und zusammen mit den Kräutern und dem Knoblauch in eine Auflaufform geben. Alles mit dem Olivenöl beträufeln und mit dem Salz bestreuen. Bei 135 Grad im Backofen 40 Minuten bei Umluft garen.

**Tipp:** Wer noch intensivere Tomaten möchte, kann die Kirschtomaten auch halbieren und bei 120 Grad 2 Stunden garen, sodass sie halbtrocknet und superaromatisch werden.