



## Xenia Koch

Fragen, Ideen, Anregungen? -> [xenia@bluepingu.de](mailto:xenia@bluepingu.de)

Mehr Rezepte? -> <https://www.stadtgarten-nuernberg.de/gartenkueche/rezeptsammlung>

### Rhabarber-Spargel Risotto

Zu Risotto muss man eigentlich nicht viel sagen. Ein Klassiker der italienischen Küche. Heute längst ein Klassiker in der ganzen Welt. Für uns zu Hause war Risotto eines der Rezepte, in der wir super Gemüse klein geschnitten verstecken konnten und das Kind ass es protestlos. Hauptsache viel Butter und Parmesan (vegan Hefeflocken).

Spargel ist bei uns zu Hause auch nachdem das Kind nun schon 27 Jahre alt ist noch ein Gemüse mit Diskussionsbedarf. Ich liebe ihn. Ohne Abstriche. Ich bin mit weißem Spargel aufgewachsen. Meine Großeltern hatten tatsächlich einen Acker und bauten selbst Spargel an. Der wurde als Nebenverdienst verkauft. Natürlich alle „schönen“ Stangen. Alle, krummen, alle zu dünnen, alle mit blauem Köpfchen (weil man den perfekten Moment ihn zu stechen verpasst hat und er schon aus der Erde spitze), alle die landeten bei uns auf dem Tisch. Während der Saison gab es also mindestens zweimal die Woche Spargel. Meine Oma, die für uns alle kochte, war ein großartige, aber traditionelle Köchin. Bei uns gabs Spargel in weißer Soße mit Salzkartoffeln. Oder Spargel in weißer Soße zu Pfannkuchen. Auch Spargel als Stangen mit Semmelbröseln und Butter. Oder als sehr, sehr leckeren Spargel-Salat. Und ich hab alles auch als Kind schon leidenschaftlich gerne gegessen. Davon geprägt kaufe ich auch heute noch gerne „zweite Wahl“ oder Bruch. Das macht es günstiger. Und wenn der weiße Spargel Saison hat essen ich wirklich zwei bis dreimal die Woche Spargel. Also macht das preislich schon was aus.

Mann und Kind stehen dem Spargel eher ambivalent gegenüber. Daher mache ich eben viele Rezepte, bei denen wir den Spargel etwas verstecken (Risotto) oder auch mal wild zubereiten, im Wok oder im Thai Curry.

In diesem Rezept verwende ich zusätzlich Rhabarber. Der macht das Gericht säuerlich. Und das Kind steht auf sauer. Außerhalb der Saison von weißem Spargel und Rhabarber funktioniert das Ganze auch mit Grünem Spargel und Zitronensaft und Abrieb. Einfach mal ausprobieren.

#### Zutaten ca. 4 Portionen

- 1 große Zwiebel
- 500g Spargel
- 300g Rhabarber
- 300g Risotto Reis
- 100ml Weißwein oder Nolly Prat
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 50g Pinienkerne
- 3-5 EL vegane Butter
- 3 EL Hefeflocken
- Salz, Pfeffer





## Xenia kocht

Fragen, Ideen, Anregungen? -> [xenia@bluepingu.de](mailto:xenia@bluepingu.de)

Mehr Rezepte? -> <https://www.stadtgarten-nuernberg.de/gartenkueche/rezeptsammlung>

1. Den Spargel schälen und in ca 1 cm Stücke schneiden.
2. Den Rhabarber in ca. 1 cm Stücke schneiden.
3. Die Zwiebel fein würfeln und in Olivenöl glasig dünsten.
4. Den Risotto Resi dazugeben und anrösten bis der Reis ebenfalls leicht glasig ist. Mit dem Weißwein ablöschen. Den Spargel dazu geben und mit ein, zwei Kellen heißer Gemüsebrühe auffüllen.
5. Rühren und kochen, bis der Reis die Brühe aufgesogen hat, dann neue Brühe zugeben und wiederholen.
6. So nach etwa 10 Minuten den Rhabarber zugeben und weiter fortfahren, Brühe anzugießen, bis der Reis fertig gegart ist, aber noch leichten Biss hat.
7. Kräftig Butter und Hefeflocken zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Risotto soll schlotzig, cremig sein.
8. Am besten direkt servieren.

