

Rezept der Woche



Spargel mit Wildreis

Zutaten (für zwei)

- 120 g Wildreis
- 1 Schalotte
- 1 kg weißer Spargel
- 125 ml Kalbsfond und 200 ml Wasser
(alternativ 325 ml Gemüsebrühe)
- 1 EL Butter
- 40 g Parmesan
- Salz, Pfeffer
- 2 EL gehackte Walnüsse
- etwas Öl zum Braten

Zubereitung

Das Öl erhitzen, die Schalotte dünsten. Den Reis unterrühren und mit dem Kalbsfond und 200 ml Wasser aufgießen. Bei milder Hitze zugedeckt 30 min quellen lassen.

Den geschälten Spargel in 2 cm Stücke schneiden, auf den Reis legen und zugedeckt ca. 25 min weiterdünsten. Butter und Parmesan einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit gehackten Walnüssen bestreuen.