



# Spargelrisotto mit Pesto Verde und Perlhuhn

## Zutaten für 4 Personen

- 1 Glas ORO d'Italia Pesto Verde
- 300 g grüner Spargel
- 900 ml Gemüse- oder Geflügelfond
- 60 g Pancetta in Scheiben
- 2 Perlhuhnbrüste (à 160 g)
- ½ TL Fenchelsaat
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Zweig Lorbeer (alternativ getrocknet)
- 250 g Kirschtomaten
- 50 g Schalotten
- 150 g Risottoreis (z. B. Arborio)
- 50 ml Weißwein
- 1 EL Butter
- 25 g italienischer Hartkäse, fein gerieben (z. B. Grana Padano oder Parmesan)



## Verwendete Produkte



### Schritt 1: Der Spargel

Unteres Drittel des Spargels schälen und die Enden abschneiden. Den Spargel in Stücke schneiden (ca. 5 cm) und in Salzwasser garen (5–6 Minuten). Danach abgießen und unter kaltem Wasser abschrecken.

### Schritt 2: Das Perlhuhn

Pancetta in Scheiben schneiden. Perlhuhnbrust pfeffern und mit Paprika und Fenchelsaat würzen. In einer ofenfesten Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen und darin Pancetta braten, bis er knusprig ist. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Das Perlhuhn auf der Hautseite zuerst in der Pfanne mit Bratfett und Olivenöl anbraten und salzen. Knoblauch und Lorbeerblätter in die Pfanne geben. Backofen vorheizen (Umluft 150 °C) und das Perlhuhn auf der zweiten Schiene für ca. 20 Minuten backen. Nach 15 Minuten Kirschtomaten hinzugeben.



- edelsüßes Paprikapulver nach Geschmack
- Muskat, frisch gerieben
- 3 EL Olivenöl „extra vergine“
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

### **Schritt 3: Das Risotto**

Den Fond erhitzen. Schalotten würfeln und mit dem restlichen Olivenöl in einem Topf erhitzen. Schalotten und Reis darin andünsten, dann mit Wein ablöschen, verdampfen lassen und nach und nach den heißen Fond hinzugeben. Gelegentlich umrühren. Risotto gart ca. 20 Minuten, solange, bis die gesamte Flüssigkeit verdampft ist. Kurz vor Ende den Spargel unterheben. Risotto vom Herd nehmen und Butter, die  $\frac{3}{4}$  des Pestos und Hartkäse unterrühren. Risotto salzen, pfeffern und mit Muskat abschmecken.

### **Schritt 4: Das Finale**

Perlhuhnbrüste in Scheiben schneiden. Risotto mit Pancetta bestreuen und mit Perlhuhnscheiben, Tomaten und einem Klecks Pesto heiß servieren.