

# *Parmesan-Risotto im Spargel-Nest*

MIT ROASTBEEF UND SAUCE À LA HOLLANDAISE



## **Zutaten für 4 Personen:**

### **Für die Parmesanhippe:**

30 g geriebener Parmesan  
1 Scheibe Toastbrot, untoastet  
Backpapier

### **Für das Roastbeef:**

800 g gut abgehangenes Roastbeef  
(Rinderrücken)  
Meersalz, z. B. Fleur de Sel  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
1 EL mittelscharfer Senf  
1 EL Olivenöl  
1 EL Butter  
1 Bund glatte Petersilie, grob gehackt  
Bratenthermometer

### **Für den Risotto:**

2 EL Olivenöl  
100 g Zwiebeln, fein gewürfelt  
250 g Risottoreis, z. B. Arborio  
100 ml Prosecco  
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
frisch geriebene Muskatnuss  
8 Stangen weißer Spargel  
24–28 grüne Spargelspitzen (ca. 7 cm lang)  
Zucker  
2 Streifen Zitronenschale  
4 Lauchstreifen (ca. 1 cm breit und 30 cm lang)  
2 EL kalte Butterwürfel  
40 g geriebener Parmesan  
Metallring (ca. 7 cm hoch und 6 cm breit)

### **Von Lacroix benötigen Sie:**

800 ml Gemüse Fond  
1 TL Spargel-Paste  
1 Beutel Sauce à la Hollandaise

### **Zubereitung:**

Den Backofen auf 200 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Den Parmesan in eine kleine Schüssel geben, das Toastbrot mit dem Pürierstab fein mixen und mit dem Käse mischen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech flach aufstreuen, in den Ofen geben und ca. 4 Min. darin goldbraun backen. Das Blech aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

Den Ofen dann auf 120 °C (Umluft) zurückschalten.

Das Fleisch von allen Sehnen befreien, mit Meersalz und Pfeffer würzen und mit Senf ringsherum bestreichen. Olivenöl in der Pfanne erhitzen, Fleisch bei hoher Hitze 3 Min. von allen Seiten anbraten. Das Bratenthermometer in die Mitte des Fleisches stechen und für ca. 50 Min. mit einer Kerntemperatur von etwa 60 °C garen.

Für den Risotto das Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln darin 2 Min. glasig dünsten, Reis einstreuen, mit Prosecco ablöschen und einkochen lassen. Warmen Gemüse Fond nach und nach dazugeben und unter ständigem Rühren den Risotto bissfest garen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Geschälten weißen Spargel und grüne Spargelspitzen in einem Topf mit heißem Wasser, Spargel-Paste, etwas Zucker und Zitronenschale bissfest garen und mit kaltem Wasser abschrecken. Weißen Spargel in 1 cm große Stücke

schneiden, grüne Spargelspitzen der Länge nach halbieren. Lauchstreifen für 2 Min. im Spargelwasser garen und ebenfalls kalt abschrecken. Vor dem Servieren 1 EL kalte Butter, weiße Spargelstücke und Parmesan unter den heißen Risotto rühren. Die Sauce à la Hollandaise nach Packungsanleitung erwärmen.

Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, Fleisch einlegen, 1 Min. darin wenden, ganz zum Schluss die Petersilie darüberstreuen und nochmals darin wenden. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen, grüne Spargelstücke darin schwenken, leicht mit Salz und Zucker würzen.

Das Fleisch aufschneiden. Risotto mit Hilfe des Metallringes auf vorgewärmten Tellern anrichten, grüne Spargelspitzen darum verteilen, mit dem Lauchband umwickeln, Parmesanhippe dekorieren und mit Roastbeef und Sauce à la Hollandaise servieren. Je nach Geschmack mit essbaren Blüten garnieren.