

Risotti

# Safranrisotto

## Zutaten: Port. 4 Pax

200 g Risottoreis (Arborio, Vialone Nanno, Carnaroli,...)  
0,8 l Geflügelfond (je nach Beschaffenheit des Risottoreises)  
¼ l Weißwein  
2 feingehackte Schalotten  
150 g geriebenen Parmesan  
1/16 l kaltgepresstes Olivenöl  
80 g kalte gewürfelte Butter  
1g Safranfäden  
Salz, weißen Pfeffer aus der Mühle



## Zubereitung:

Die Safranfäden eine Stunde in etwas Weißwein einlegen, ganz zum Schluß begeben.

Den Risottoreis in etwas Olivenöl mit den Schalotten kurz andünsten.

Mit dem Weißwein ablöschen.

Dann nach und nach mit dem Fond aufgießen.

Ca. 10- 12 min köcheln lassen.

Würzen mit Salz, weißem Pfeffer.

Mit Parmesan, Olivenöl und Butter montieren.

# Sauce Hollandaise

## Zutaten:

200 ml pasteurisiertes Eigelb  
0,3 l Weißwein  
1 Lorbeerblatt  
Cayennepfeffer  
Salz, weißen Pfeffer  
1 TL Dijonsenf  
200 g geklärte Butter



## Zubereitung:

Das Eigelb mit der Reduktion über Wasserdampf bis zum Stocken aufschlagen.  
Dann nach und nach die warme Butter eingießen.

# Maishuhnsupremé mit Spargel

4 Portionen



## Zutaten:

4 Maishuhnbrüstchen ca. 180 g  
Salz, weißen Pfeffer aus der Mühle , Thymian, Rosmarin  
Öl zum Braten

500 g weißen Spargel (Marchfeld, AA 22+)  
2 l Wasser  
1/8 l Weißwein  
1/2 Zitrone  
Salz, Zucker  
1 altbackene Semmel  
80 g Butter

## Zubereitung:

Die Maishendlbrust scharf an der Hautseite anbraten.  
Im Backrohr bei 160°C ca. 15 min. braten.

Den Spargel gut schälen.  
Das Wasser mit den Zutaten aufkochen, den Spargel ins kochende Wasser geben.  
Dann nur mehr langsam ziehen lassen.  
Kurz vor dem Garende die Butter begeben.