

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 21. März 2023** ▪
ChampionsWeek ▪ "Fokus: Grün" mit Mario Kotaska



Patrick Vatterott

Spinat-Risotto mit grünem Spargel, Basilikum-Limetten-Schaum und Spinatsalat mit Knoblauch-Sojadressing

Zutaten für zwei Personen

Für das Risotto:

400 g Risotto-Reis
 300 g Blattspinat
 2 Schalotten
 125 g Butter
 60 g Parmesan
 100 ml trockener Weißwein
 1000 ml Gemüsefond
 2 EL neutrales Öl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotten abziehen, fein würfeln und im heißen Öl in einer Pfanne glasig dünsten. Reis unterrühren, bis alle Körner vom Fett überzogen sind. Mit Wein ablöschen und unter Rühren bei mittlerer Hitze vollständig einkochen lassen. Fond erhitzen und den Reis auffüllen, bis er knapp bedeckt ist. Bei milder Hitze ca. 20 Minuten garen, dabei nach und nach heißen Fond zugießen und immer wieder umrühren. Blattspinat separat pürieren und unter das Risotto vermengen. Parmesan reiben. Butter unter das Risotto rühren, dabei nach und nach Parmesan untermischen. Risotto salzen und pfeffern und mit restlichem Käse servieren.

Für den grünen Spargel:

250 g grüner Spargel
 1 rote Zwiebel
 1 Zitrone, davon Saft
 20 g Butter
 2 EL neutrales Öl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Die Enden vom grünen Spargel abschneiden. Öl in die Pfanne geben und den Spargel bei mittlerer Hitze anbraten, Zwiebel hinzugeben. Darauf achten, dass der Spargel bissfest bleibt.

Butter hinzufügen, den Spargel mit Zitronensaft beträufeln und würzen.

Für den Basilikum-Limetten-Schaum:

3 Limetten, davon Abrieb & Saft
 150 g Schmand
 1 Bund Basilikum
 100 ml Weißwein
 200 ml Gemüsefond
 ½ TL Lecithin
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Limetten abwaschen und trockenreiben. Danach den Saft der Limette auspressen (ca. 3 EL und etwas Abrieb dazugeben).

Wein und Fond aufkochen und bei mittlerer Hitze 3 Minuten köcheln lassen. Schmand, Basilikum und Limettensaft unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Lecithin unterrühren und die Sauce mit einem Pürierstab schaumig aufmixen.

Für den Spinatsalat:

200 g Babyspinat
 2 Knoblauchzehen
 1 Zitrone, davon Saft
 4 EL Sojasauce
 4 EL Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spinat putzen, waschen und trocken schleudern. Knoblauch abziehen und in dünne Scheiben schneiden.

Butter bei niedriger Temperatur in einer Pfanne erhitzen, bis die Butter braun wird. Knoblauch kurz darin anrösten und anschließend die Pfanne vom Herd nehmen. Zitrone auspressen, den Saft mit Sojasauce zur Butter in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Spinat mit dem Dressing in der Pfanne marinieren und auf dem Teller anrichten. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.