



SAFRANRISOTTO MIT SPARGEL UND POULET

ZUTATEN

- 500 g** Spargel
- 500 g** Poulet Innenfilets
- 50 g** Parmesan in Stücken
- 1** Zwiebel
- 30 g** Olivenöl
- 320 g** Risottoreis z.B. Uncle Ben's 15 Min.
- 100 g** Weisswein
- 800 g** Wasser
- 1 TL** Gemüsebouillon
- 2 Briefli** Safran
- 20 g** Butter
- Wenig** Mascarpone oder Rahm

ZUBEREITUNG

1. Spargel waschen, schälen und den hintersten Teil abschneiden, in die Varoma-Schale legen, salzen und einige Butterflocken darüber verteilen
2. Poulet mit wenig Paprika, Salz, Pfeffer und wenig Olivenöl marinieren
3. Parmesan in den Mixtopf geben und 10 Sek. / Stufe 10 zerkleinern, umfüllen
4. Zwiebel halbieren und in den Mixtopf geben, 5 Sek. / Stufe 5 zerkleinern, mit Spatel nach unten schieben
5. Olivenöl beigeben und 3 Min. / 120° / Stufe 1 dünsten
6. Reis beigeben und ohne Messbecher im Linkslauf 3 Min. / 120° / Stufe 1 dünsten, Wein zugeben und im Linkslauf, ohne Messbescher 1 Min. / 100° / Stufe 1 ablöschen
7. Wasser, Bouillon, Salz und Safran zugeben, mit Spatel einmal über den Mixtopfboden rühren, um den Reis zu lösen.
8. Varoma mit Spargel und Poulet aufsetzen, Linkslauf 17 Min. / Varoma / Stufe 1 garen
9. Nach Ablauf der Kochzeit, Risotto bei aufgesetztem Varoma noch 1 Min. quellen lassen. Danach Varoma auf einen Teller stellen, Risotto in eine Servierschüssel geben. Butter sowie Parmesan und Mascarpone oder Rahm mit einem Spatel unterheben. Mit Poulet und Spargel servieren.