

Maishendlbrust mit Blumauer Spargel-Risotto

Zutaten:

4 Maishendlbrüste à 150 g (mit Knochen)
Olivenöl
frische Thymianzeige
Salz & Pfeffer aus der Mühle

Zutaten für das Risotto:

200 g Risottoreis
150 g Blumauer Spargel, geschält
40 g Schalotten
20 g Butter
¼ l Weißwein
½ l Spargelfond
50 g geriebener Parmesan



Zubereitung:

Die Maishendlbrüste zurechtschneiden und zuputzen. Mit Salz und Pfeffer gut würzen und in einer beschichteten Pfanne mit Olivenöl auf der Hautseite goldbraun anbraten. Die Thymianzweige auf ein Backblech legen und die Hendlbrüste darauf verteilen. Das Backrohr auf 180°C vorheizen und die Hendlbrüste 10 Minuten im Rohr braten. Danach 5 Minuten in der Alufolie rasten lassen.

Für den SPARGELFOND den Spargel schälen, die Schalen mit Wasser bedecken und mit 1 Scheibe Toastbrot, Zucker und Salz etwas 20 Minuten simmern lassen.

Für das Risotto den geschälten Spargel im Spargelfond 4-5 Minuten kochen. Spargel entnehmen und den Spargelfond durch ein feines Sieb passieren.

Schalotten in feine Würfel schneiden und in Butter andünsten. Den Reis beigeben und kurz mitdünsten. Mit Weißwein ablöschen und unter ständigem Rühren einkochen lassen. Dann unter ständigem Rühren nach und nach mit Spargelfond aufgießen, sodass die Reismasse schön cremig bleibt.

Den Spargel schneiden und zum Reis geben. Mit dem geriebenen Parmesan verfeinern. Auf Tellern anrichten und die Hendlbrust daraufsetzen. Mit einem Thymianzweig garnieren.

**Gutes Gelingen wünscht Ihnen
Ihr Steirerhof-Küchenchef**

Johann Pabst

Hotel & Spa Der Steirerhof Bad Waltersdorf
Wagerberg 125, 8271 Bad Waltersdorf

Tel: 03333-3211-0
reservierung@dersteirerhof.at

www.dersteirerhof.at