

# Risotto „à la Sauce Tartar“ mit Spargel Cordon Bleu

## Zutaten für Risotto „à la Sauce Tartar“ (für 10 Portionen)

100 g	Butter	150 g	Saure Gurken, gehackt
200 g	Schalotten, fein geschnitten	100 g	Kapern, gehackt
800 g	Riso Cremona Arborio – original italienischer Risottoreis	75 g	Estragon, frisch; fein gehackt
200 ml	Weißer Traubensaft (oder Weißwein)	75 g	Schnittlauch, frisch; in dünne Ringe geschnitten
2 l	Hühnerbrühe (oder Gemüsebrühe für die vegetarische Zubereitung)		Salz, Pfeffer
200 g	Crème fraîche		

## Zubereitung (Zubereitungszeit: 50 Min.)

1. Butter erhitzen, die Schalotten andünsten.
2. Reis dazu geben und glasig werden lassen.
3. Traubensaft (Wein) und etwas Brühe angießen und kurz aufkochen lassen.
4. Nach und nach die Brühe zugeben und bei mittlerer Hitze garen. Gut umrühren.
5. Crème fraîche, Saure Gurken, Kapern, Estragon und Schnittlauch zum Schluss untermischen und eventuell mit Pfeffer und Salz nachwürzen.

## Zutaten für Spargel Cordon Bleu (für 10 Portionen)

20	mittelgroße Stangen weißer Spargel	50 g	Mehl
3	Eier (Klasse M oder 150 g Vollei)	100 g	Paniermehl
20	Scheiben Käse z.B. Emmentaler	200 g	Butterschmalz
20	Scheiben gekochter Schinken		Salz, Zucker, Pfeffer

## Zubereitung (Zubereitungszeit: 20 Min.)

1. Spargel schälen, mit Salz und etwas Zucker bissfest kochen. Das Ei verschlagen und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Die noch warmen Spargelstangen mit je einer Scheibe Käse und dann mit dem Schinken umwickeln. Anschließend in Mehl wälzen und in dem aufgeschlagenem Ei wenden. Danach in Paniermehl wälzen.
3. Die Stangen in heißem Fett von allen Seiten goldgelb anbraten.
4. Je 2 Stangen zum Risotto servieren.



dazu passt ein  
pochiertes Ei