



Zutaten

- 1 El Olivenöl
- 1 kleine Zwiebel, gehackt
- 1 Knoblauchzehe, durchgepresst
- 150 g Jasmin Thai Reis
- 2 Msp Safranfäden
- 2 dl Weisswein
- 3 dl Gemüsebrühe
- 100 g frisch geriebener Parmesan
- Bratbutter/Butterschmalz zum Braten
- 1 kg grüner Spargel
- 2 El Trüffelöl
- wenig Zitronensaft
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- 8 Scheiben Rohschinken

Zubereitung

1. Zwiebeln und Knoblauch im Olivenöl andünsten, Jasmin Thai Reis zufügen und kurz mitdünsten, Safran unterrühren, mit dem Weisswein ablöschen und der Gemüsebrühe auffüllen, aufkochen, Reis bei schwacher Hitze weich garen. Abkühlen lassen.
2. Die untere Hälfte des Grünspargels schälen, Ende kappen, Spargel im Dampf knackig garen, je nach Dicke 5 bis 10 Minuten.
3. Parmesan mit dem Reis vermengen. In einer weiten beschichteten Bratpfanne Bratbutter erhitzen, Pfanne von der Wärmequelle nehmen. Reistaler formen: einen runden Ausstecher in die Pfanne legen und mit dem Reis füllen, andrücken, Ausstecher entfernen. Zweiten Reistaler formen usw. Bei mittlerer Hitze beidseitig braten. Warm stellen.
4. Rohschinken in der Reispfanne knusprig braten.
5. Grünspargel anrichten, mit Trüffelöl und Zitronensaft beträufeln, würzen. Reistaler und Rohschinken dazulegen.

T: 031 328 72 72 info@riso.ch