

## Rezepte von Jens Dannenfeld, Dannenfeld Cuisinier

### **Spargelrisotto mit Liebstöckel**

**für 4 Personen:**

*160 g Risottoreis; 800 g Spargelbruch; 1/8 l Rapsöl; 200 g Butter; 100 g Sahne; 1 Bnd. Liebstöckel; 1 Gemüsezwiebel; Salz; Pfeffer; Cayenne Pfeffer; Muskat; 80 g Parmesan; Lorbeerblatt*

Den Spargel schälen, waschen u. aus den gewaschenen Schalen einen Spargelfond kochen.

Die Spargelspitzen abschneiden, beiseite stellen u. den Rest würfeln. Die Zwiebel waschen, schälen u. ebenfalls würfeln. Die Spargel- u. Zwiebelwürfel in Rapsöl anschwitzen, den Reis dazugeben u. unter ständigem rühren bei kleiner Hitze glasig dünsten. Das Lorbeerblatt dazugeben u. nach u. nach mit dem Spargelfond anfüllen u. weiterschmoren. Die Spargelköpfe separat in Rapsöl braten u. würzen.

Das Risotto schön "schlotzig" kochen, mit der kalten Butter u. Parmesan aufrühren. Die geschlagene Sahne unterheben u. den geschnittenen Liebstöckel dazugeben. Im tiefen Teller anrichten, den gebratenen Spargel darauf anrichten u. mit geriebenem Parmesan u. einem Liebstöckelblatt dekorieren.

### **Marinierte Erdbeeren mit Waldmeisterschaum**

**für 4 Personen:**

*400 g Erdbeeren; 300 g Zucker; 3 Stk. Zitronen; 3 Eier; 1 Vanillestange; 1 Bnd. Waldmeister; 1/4 l feinherber Riesling; 50 g Puderzucker*

200 g Zucker mit 0,2 l Wasser aufkochen, den Abrieb u. Saft von 2 Zitronen, die ausgekratzte Vanilleschote dazugeben u. den Sud über den geschnittenen Waldmeister geben. Eine Nacht ziehen lassen. Die Erdbeeren waschen u. putzen. Die sehr reifen Stellen wegschneiden, separat etwas zuckern u. mit Zitronensaft säuern u. mixen, dann kalt stellen, die Erdbeeren vierteln u. mit etwas Zucker u. Zitrone marinieren.

Die Eier trennen, das Eiweiß kühl stellen u. das Eigelb mit dem Waldmeistersirup u. Riesling auf dem Wasserbad schaumig schlagen. Das Eiweiß separat mit etwas Zucker steif schlagen u. unter den Waldmeisterschaum heben. Die Erdbeeren in einem Schälchen anrichten u. den Waldmeisterschaum darauf geben. Mit Puderzucker bestreuen u. servieren.