

## Reh-Minutensteaks mit Spargelrisotto



Zubereitungszeit ca. 30 Minuten.

Für 4 Portionen: 8 Reh-Minutensteaks ca. 80g je Stück, 340g Risottoreis, 2 Speisezwiebeln, 4 Knoblauchzehen, 200ml Weißwein, 20g Schnittlauch, 60g Parmesan, 800g grüner Spargel, 1600ml Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer, 2 EL Olivenöl.

### Vorbereitung der Rehsteaks

Minutensteaks mit etwas Olivenöl einreiben, pfeffern und salzen, dann zusammen mit 2 gedrückten Knoblauchzehen und einem Zweig Rosmarin einige Stunden vorher in einem Plastikbeutel verschlossen marinieren.

1. Gemüsebrühe erhitzen und warm halten, Spargel waschen, holzige Enden abschneiden u. unteres Drittel schälen, Spargel in ca. 3 cm lange Abschnitte schneiden und in der Gemüsebrühe 3 min kochen, Brühe aufheben und Spargel warm halten.
2. Zwiebel und Knoblauch fein würfeln, Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzt und Zwiebel- und Knoblauchwürfel 2 min braten.
3. Reis hinzugeben und 1 min braten, Wein hinzugeben und kochen, bis er aufgesogen ist. Nach und nach Brühe hinzugeben, ständig rühren und darauf achten, dass sie vor jeder neuen Zugabe aufgesogen wird.
4. Parmesan reiben, Schnittlauch fein hacken, sobald die gesamte Brühe aufgesogen ist, Parmesan und Spargelstücke vorsichtig einrühren, mit Schnittlauch, Salz und Pfeffer würzen.
5. Während des letzten köchelns des Risotto, die Steaks in einer heißen Eisenpfanne ohne Fettzugabe ca. 1/2 Minute von jeder Seite scharf braten. Die Steaks zusammen mit dem Risotto auf dem Teller anrichten und genießen.

