DREIERLEI REIS



Chef: Diego Ponzoni

Menù-Zutaten

10 g Pesto alla genovese fresco (Frisches Pesto "alla Genovese") - WH0X
140 g Riso rosso integrale precotto (Roter vorgekochter Vollkornreis) - RZ1
180 g Riso Basmati precotto (Vorgekochter Basmatireis) - RY1
200 g Riso nero integrale precotto (Schwarzer vorgekochter Vollkornreis) - RS1
20 g Dorati - TN1
40 g Èmazzancolle - MJ1
50 g Peperoni interi alla Brace (Ganze Paprika, gegrillt) - TT1
6 g Curry in polvere - 1791
90 g Armonia di Verdure (Leckere Gemüsemischung) - T53
q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

80 g Hähnchenbrust
30 g Feine Erbsen
n.B. Frische gehackte Petersilie
n.B. Salz und Pfeffer
10 g Gehackte Zwiebeln
40 g Burrata-Käse
40 g Erbsen
n.B. Minze
5 g Zwiebeln
80 g Lachsfilet
n.B. Frisches Basilikum
n.B. Sojalecithin

Zubereitung

Für 4 Personen

ORIENTALISCHER BASMATIREIS MIT GEISSELGARNELEN, CURRYHÄHNCHEN UND GEMÜSE

Den Beutel mit dem Basmatireis kneten und etwa 2 Minuten in die Mikrowelle stellen. Den Beutel öffnen und den Reis in eine große Schüssel geben und auflockern. Die Zwiebel in nativem Olivenöl extra anbraten und die gewürfelte Hühnerbrust anbraten. Dann den Curry hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Erbsen 3–4 Minuten in Wasser kochen und abgießen. Die gegrillten Paprikaschoten in kleine Würfel schneiden. Die Geißelgarnelen abtropfen lassen. Alle Zutaten zum Reis geben und Öl hinzufügen, falls er zu trocken ist. Mit etwas gehackter Petersilie bestreuen und servieren.

SCHWARZER REIS MIT BURRATA-KÄSE, „DORATI"-TOMATEN UND ERBSEN-MINZ-SAUCE

Die Zwiebel mit etwas Öl in einer Pfanne anbraten und die Erbsen dazugeben. Salzen, pfeffern und mit etwas Wasser verdünnen. Nicht länger als zwei Minuten kochen lassen. Ein paar Minzblätter hinzufügen und alles mit einem Stabmixer zu einer Creme pürieren. Den Beutel mit dem schwarzen Reis kneten und etwa 2 Minuten in die Mikrowelle stellen. Den Reis in eine Schüssel geben und mit nativem Olivenöl extra würzen. Den Reis zusammen mit der Erbsen-Minz-Sauce servieren. Das Gericht mit Burrata-Käse und ein paar „Dorati"-Tomaten vervollständigen.

ROTER REIS MIT GEMÜSEMISCHUNG, LACHSTATAR UND BASILIKUMSCHAUM

Den Reisbeutel kneten und etwa 2 Minuten in die Mikrowelle stellen. Den Beutel öffnen und den Reis auflockern. Mit der Gemüsemischung und dem frischen Pesto alla Genovese würzen. Nach Geschmack salzen und pfeffern. Den Lachs würfelig zu einem Tatar schneiden, salzen und pfeffern. Das Lachstatar und darüber den mit der Gemüsemischung gewürzten Reis in einen quadratischen Reisformer geben. Gut andrücken und die Form entfernen. Zum Schluss den Basilikumschaum, der zuvor aus Wasser, Sojalecithin und kurz in kochendem Wasser blanchierten Basilikumblättern in der Küchenmaschine zubereitet wurde, auf den Reis setzen.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)