KÜRBIS-REIS-TÖRTCHEN IN SAFRAN-SAUCE



Chef: Leonardo Pellacani

Menù-Zutaten

300 g. Crema di zucca (Kürbiscreme) - EC0K
360 g. Riso Arborio (Reis der Sorte Arborio) - RA1
9 g. Roux Bianco - BN1X
q.b. Grancuoco granulare (Brühegranulat „Grancuoco“) - BH1
q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5
q.b. Preparato in polvere allo zafferano (Pulverzubereitung mit Safran) - B90

Zutaten

n.B. Salz
n.B. Muskatnuss
n.B. Zwiebel
n.B. Weißwein
n.B. Gewürzter Speck
n.B. Parmesankäse
n.B. Butter
n.B. Milch
180 g Wirsingblätter

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Brühe mit dem Brühegranulat "Grancuoco" nach den Angaben auf der Packung zubereiten. Die Wirsingblätter in reichlich kochendem Wasser blanchieren, abgießen und auf einem Geschirrtuch trocknen lassen. Nun die Bechamelsauce in einem Topf zubereiten, indem man die Milch zum Kochen bringt, mit einem Schneebesen den weißen Roux einrührt und mit einer Prise Salz, der Safranpulverzubereitung und einer Prise Muskatnuss würzt. In der Zwischenzeit die gehackte Zwiebel in einer Kasserolle mit dem nativen Olivenöl extra anbraten; den Reis hinzufügen und einige Minuten rösten. Mit Weißwein ablöschen und verdampfen lassen. Weiter kochen und dabei die vorbereitete Brühe nach und nach einrühren. Fünf Minuten vor Ende der Garzeit die Kürbiscreme hinzugeben; schließlich vom Herd nehmen und den Risotto mit Butter und geriebenem Parmesan cremig rühren. Nun die Portionsförmchen mit den zuvor blanchierten Wirsingblättern auslegen. Das Risotto in die Förmchen füllen und im Ofen bei 180°C zwanzig Minuten backen. Währenddessen den in Streifen geschnittenen, gewürzten Speck in einer beschichteten Pfanne anbraten. Die Bechamelsoße auf den Tellern verteilen und die Reistörtchen in der Mitte anrichten. Mit den knusprigen Speckstreifen garnieren und servieren.

© 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)