

## MARLIN-RISOTTO MIT DILL UND SAFRAN



### Menù-Zutaten

35 gr Marlin Affumicato (trancio) (Geräucherter Speerfisch im Stück) - 1B9

80 gr Riso Carnaroli (Reis der Sorte Carnaroli) - RK1

q.b. Fumetto di Pesce (Fischfumet) - BPO

q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

q.b. Preparato in polvere allo zafferano (Pulverzubereitung mit Safran) - B90

### Zutaten

10 g Weiße Zwiebel

20 ml Weißwein

n.B. Schnittlauch

n.B. Frischer Dill

**Chef:** Leonardo Pellacani

**Glutenfrei**

### Zubereitung

Für 1 Person

In einer Pfanne mit etwas Öl die Zwiebel anbraten. Dann den Reis dazugeben und anrösten, mit Weißwein ablöschen und mit dem zuvor zubereiteten Fischfumet weiterkochen. Wenn der Reis fast gar ist, den gewürfelten Marlin, den gehackten Dill und ein wenig Safranpulver zugeben. Den Herd ausschalten und mit einem Schuss nativem Olivenöl extra würzen. Die Auflaufform in die Mitte des Tellers stellen und den Risotto darüber gießen. Mit Schnittlauch garnieren.