MEERBARBEN-RISOTTO MIT ARTISCHOCKEN



Menù-Zutaten

180 g Gransalsa di cuori di carciofo (Gransalsa mit Artischockenherzen) - C1107
600 g Riso Carnaroli (Reis der Sorte Carnaroli) - RK1
75 g Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

1 kg Meerbarben
60 g Butter
1 Zehe Knoblauch
n.B. Salz und Pfeffer
100 g Weißwein
100 g Zwiebel
n.B. Petersilie

Chef: Giovanni Pace

Zubereitung

Für 6 Personen

Bereiten Sie die Brühe zu, indem Sie das Menù-Produkt in zweieinhalb Litern Wasser nach den Anweisungen auf der Packung auflösen. In der Zwischenzeit die Meerbarben waschen und entgräten, dabei darauf achten, dass die Köpfe und andere verworfene Teile beiseite gelegt werden. Etwas natives Olivenöl extra in einer Pfanne erhitzen und die Hälfte der gehackten Zwiebel mit ein paar Stängeln Petersilie anbraten. Die aussortierten Fischteile hinzugeben, kurz anbraten, dann mit Wasser bedecken und 15 Minuten köcheln lassen; mit Pfeffer und Salz abschmecken und schließlich den entstandenen Sud abseihen. In der Zwischenzeit die Butter in einem Topf schmelzen und die restliche gehackte Zwiebel darin andünsten; den Reis hinzufügen und einige Minuten rösten. Mit dem Weißwein ablöschen und verdampfen lassen. Weiter kochen und dabei die vorbereitete Brühe nach und nach einrühren. Zwei Minuten vor Ende der Garzeit die Gransalsa mit Artischockenherzen zugeben und fertig kochen. In diesem Moment das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen und den pochierten Knoblauch anbraten: die zuvor zerkleinerten Meerbarben hinzufügen und mit dem Sud beträufeln. Den Risotto auf die Teller verteilen und die Meerbarben in der Soße darauf anrichten.

© 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)